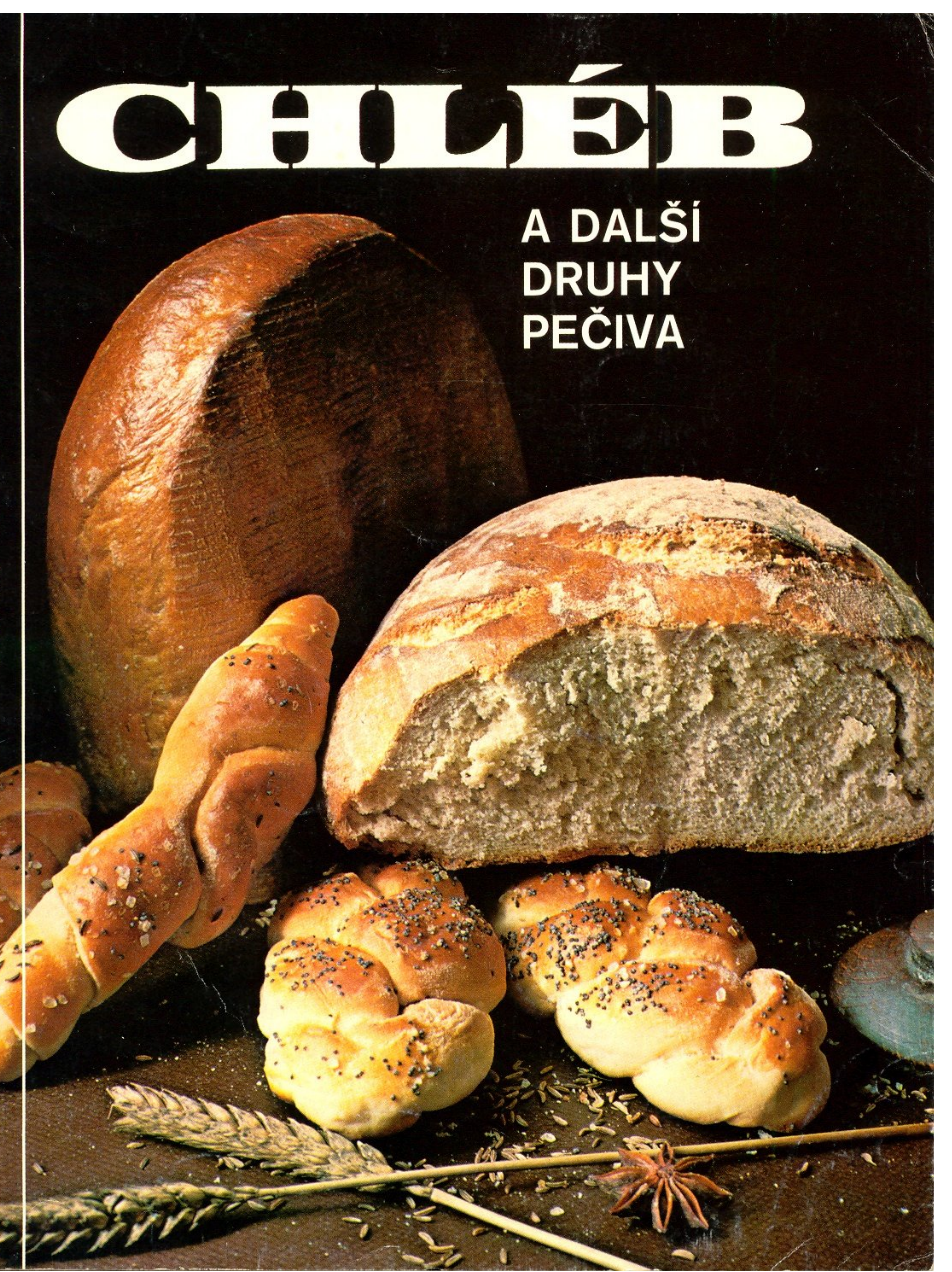
JIŘÍ KÖNIGSMARK
CHLÉB

PRÁCE
SDH 170

CHLÉB

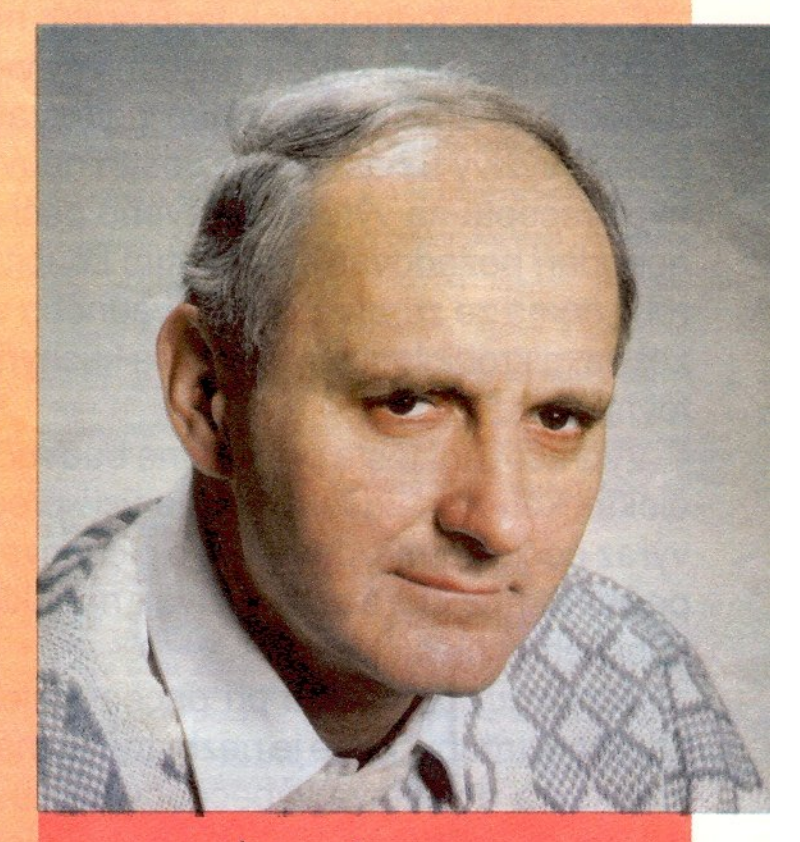
A DALŠÍ DRUHY PEČIVA



ÚVOD

Jednou z nejdůležitějších složek naší výživy je hrubá vláknina. Vytváří jako balastní látka potřebnou náplň střeva a podporuje jeho peristaltiku (pohyby). Působí příznivě proti chronické zácpě, hemeroidům, tvorbě vychlípenin ve střevě, žlučníkovým afekcím, střevním nádorům zhoubným i nezhoubným a omezuje vstřebávání cholesterolu ze střeva. Naše strava proto musí obsahovat i potraviny s vyšším obsahem hrubé vlákniny, jako jsou výrobky z celého obilného zrna, šrotu nebo tmavé mouky, případně s přídavkem zdravotně nezávadných pšeničných otrub, hojně ovoce, zeleniny a také brambor. Konzumace těchto potravin má být pravidelná, přičemž nelze nahradit hrubou vlákninu obilnin výhradně konzumací jemnější vlákniny ze zeleniny a ovoce.
Nejvhodnější hlavní denní stravou, která nám může zajistit pravidelný příjem hrubé vlákniny je chléb nebo chlebové pečivo, pokud jeho těsto obsahuje alespoň některou z těchto složek: žitnou mouku, otruby, šrot, ovesné vločky, obilná nebo jiná celá rostlinná vlákna.

Vzhledem k tomu, že naši výrobci neposkytují zatím širší výběr různých druhů chleba, chci obohatit váš jídelníček předpisy na chlebové výrobky, z nichž většina odpovídá pravidlům racionální výživy a můžete si je vyrobit sami.
Přeji vám hodně zábavy, pevné nervy při přípravě i pečení a dobrou chuť.



Jiří Kongsmark

Několik praktických rad

U některých předpisů se vyskytují přísady, které jsou zatím na našem trhu nedostupné a proto by mohl tento nedostatek někoho odradit od výroby například některých druhů chlebů. Sezamová semínka, pistáciové oříšky, rýžová mouka apod. nelze v současné době u nás koupit. To však neznamená, že se nemohou podle vlastní fantazie nahradit například bílým mákem, arašídy a podobně do té doby, než se k nám budou dovážet tak, jako se děje u našich jižních a západních sousedů.

Co se týče jednotlivých typů šrotů, nejsou ještě všude a vždy k dostání, i když je naše mlýny vyrábějí. Je to pravděpodobně způsobeno zatím nedostatečnou propagací zdravé výživy u nás včetně dosud neuveřejněných vhodných receptů na výrobu zdravého pečiva. Pokud se vám nepodaří požadovaný šrot zatím koupit, můžete si ho vyrobit doma ze zdravotně nezávadného obilného zrna (pozor na mikrobiologická rizika) na kuchyňském ručním šrotovníku.

Vypracování těsta provádíme buď ručně anebo pomocí elektrického hnětače. U některých předpisů se objevuje výraz pečicí forma. Jedná se o plechové hladké podlouhlé pečicí formy, které se používají například na výrobu biskupského chlebíčku.

Důležitým procesem při pečení chlebového pečiva je zapaření trouby, které je nezbytně nutné, chceme-li docílit křehkou a dozlatova vypečenou kůrku. Proto doporučuji umístit při každém pečení na pečicí plech rendlík s vařící vodou.

Bílý chléb

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 300 ml vlažné vody, 2 lžičky soli, máslo na potření

V míse smícháme všechny suroviny a vypracujeme těsto. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 40 minut. Pak těsto na pomoučeném vále prohněteme a vytvoříme kulatý bochník, který dáme na moukou poprášený plech. Necháme ještě kynout 20 minut. Na povrchu prořízneme kříž do hloubky asi 1 cm a dáme do předehřáté trouby. Po upečení a vyjmutí z trouby ihned potřeme rozehřátým máslem. Pečeme 20 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

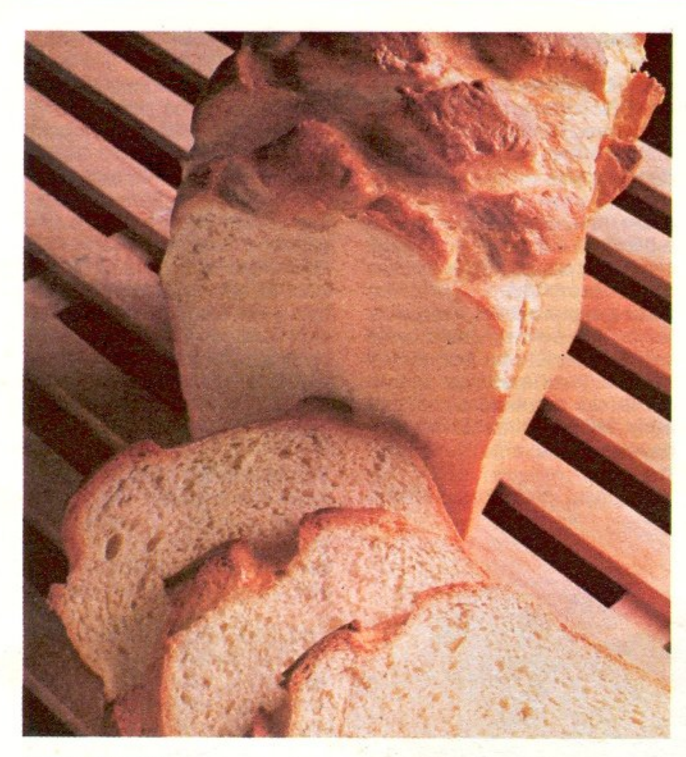
Medový chléb

450 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 30 g másla, 1 vejce na potření, 3 lžíce medu

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme rozehřáté máslo s medem a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na dva stejně velké díly. Vypracujeme bochánky, které dáme na moukou poprášený plech. Ostrým nožem provedeme po obvodě čtyři zářezy hluboké 1 cm. Povrch potřeme vejcem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Třísemínkový chléb

200 g hladké mouky, 300 g pšeničných klíčků, 40 g droždí, 3/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce, mák, lněné a slunečnicové semeno na posypání, 1 vejce na potření



Nedělní chléb

1 kg hladké mouky, 40 g droždí, 1/2 l mléka, 1/2 lžičky soli, 2 lžíce cukru, 250 g rostlinného tuku, 1 citrón, 1 vejce

Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vlažném mléce, přikryjeme a necháme kynout 10 minut. Do mísy prosijeme mouku, přidáme vlažný rozehřátý tuk, citrónovou kůru, rozšlehané vejce a vzešlý kvásek. Vypracujeme těsto, které necháme kynout tak dlouho, až se jeho objem zdvojnásobí. Pak dáme do pečicí formy a necháme kynout ještě 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě na spodním roštu 45 minut při teplotě 175 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

V míse promícháme mouku s pšeničnými klíčky a uprostřed vytvoříme důlek. V trošce mléka rozmícháme rozdrobené droždí s cukrem a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vejce, zbytek mléka a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 30 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na libovolně velké stejné díly, z kterých vytvoříme kulaté bochníky. Dáme na pomoučený plech vždy tři těsně vedle sebe. Povrch potřeme vejcem a každý bochník posypeme jiným semínkem. Necháme 10 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme na 3. stupeň (plyn. trouba).

Tukový toustový chléb

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 250 ml mléka, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 50 g rostlinného tuku, 1 vejce, tuk na vymazání formy

Mléko s cukrem a rozdrobeným droždím promícháme, přidáme tři lžíce mouky a necháme kynout 30 minut. Pak přidáme zbývající suroviny, vypracujeme těsto, přikryjeme a necháme na teplém místě kynout tak dlouho, až se jeho objem zdvojnásobí. Těsto dáme do vymaštěné formy a necháme ještě kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 50 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Ovesný chléb

450 g hladké mouky, 250 g hrubě semleté ovesné mouky, 30 g droždí, 1/2 l mléka, 1 1/2 lžičky soli, 40 g másla, 1 vejce na potření, tuk na vymazání formy

V míse smícháme ovesnou mouku s mlékem a necháme v klidu 1–2 hodiny. Rozdrobené droždí rozmícháme ve dvou lžících vlažné vody a smícháme s navlhčenou ovesnou moukou. Přidáme rozehřáté máslo, sůl, hladkou mouku a vypracujeme těsto. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme na teplém místě kynout dvě hodiny. Pak těstem naplníme rostlinným tukem vymazanou formu nebo vytvoříme 16–18 dalamánků. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout ještě 30 minut. Dalamánky na povrchu prostřihneme do kříže nůžkami do hloubky asi 1 cm a potřeme vejcem. Chléb pečeme 50 minut a dalamánky 25 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Podmáslový chléb s kukuřičným šrotem

750 g hladké mouky, 50 g droždí, 400 ml podmáslí, 100 ml mléka, 1 lžička soli, 2 lžíce medu, 50 g másla, 130 g kukuřičného šrotu, 200 ml sekané loupané kukuřice, 1 vejce na potření, tuk na plech

V rendlíku rozehřejeme máslo, přidáme mléko a promícháme. Tuto směs nalijeme do mísy, přidáme podmáslí, rozdrobené droždí a zbývající suroviny. Vypracujeme těsto, mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 1 hodinu. Pak na moukou poprášeném vále krátce prohněteme a přidáme popřípadě trochu mouky. Vytvoříme dvě veky, které dáme na pomaštěný plech a necháme kynout ještě 20 minut. Povrch potřeme vejcem a nožem několikrát příčně nařízneme do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě na spodním roštu 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Makový chléb I

450 g hladké mouky, 30 g droždí, 1 lžička cukru, 1/2 lžíce soli, 1/4 l vlažné vody, 3 lžíce oleje, 1 vejce na potření, mák na posypání

Mouku nasypeme do mísy a uprostřed utvoříme důlek. Rozdrobené droždí smícháme s cukrem a rozmícháme v polovině vody. Vše nalijeme do důlku. Sůl a olej promícháme se zbývající vodou. Tuto směs nalijeme na mouku a vypracujeme tužší těsto. Povrch potřeme olejem, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 15 minut kynout. Pak na pomoučeném vále těsto prohněteme a utvoříme tři koule, které dáme na moukou posypaný plech. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme hodně mákem. Ostrým nožem nařízneme na vrcholu kříž do hloubky asi 1/2 cm. Na plechu necháme ještě kynout asi 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Bílý chléb s ořechy a mandlemi

450 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli, 1 lžička cukru, 50 g sekaných vlašských ořechů, 50 g sekaných mandlí, 1 vejce na potření

Mouku dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbývající vodu a ostatní přísady a vypracujeme těsto. Mísu při-

kryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a těsto rozdělíme na tři velké a tři malé díly. Z větších dílů vytvoříme bochánky, které dáme na moukou poprášený plech a potřeme vejcem. Z menších dílů vytvoříme také bochánky, které položíme na větší bochánky. Potřeme také vejcem a necháme kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Houbový chléb s oříšky

250 g hladké mouky, 20 g droždí, 150 ml vlažného mléka, 1/2 lžičky soli, 1/2 lžičky cukru, 30 g rostlinného tuku, 100 g lískových oříšků, 30 g sušených hub, špetka skořice, mléko na potření

V míse smícháme mléko s rozdrobeným droždím a cukrem a necháme 10 minut přikryté v klidu. Pak přidáme mouku, sůl, skořici, vlahý rozehřátý tuk, nasekané oříšky a ve vodě změkčené houby a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme, vytvoříme veku a dáme na pomoučený plech. Necháme ještě jednou kynout 30 minut. Povrch potřeme mlékem a ostrým nožem prořízneme šikmé zářezy do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 45 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Sýrový pšeničný chléb

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vody, 2 lžičky soli, 1 lžička tlučeného pepře, 100 g strouhaného sýra, 50 g sýra na posypání

Do mísy prosijeme mouku a přidáme sůl, pepř, strouhaný sýr, rozdrobené droždí a vše řádně promícháme. Přidáme vodu a vypracujeme těsto. Pak těsto na pomoučeném vále ručně prohněteme asi 10–15 minut. Vytvoříme kouli, kterou dáme do moukou zaprášené mísy. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 45 minut. Po vykynutí těsto ještě jednou prohněteme a dáme do pečicí formy. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Povrch potřeme teplou vodou a ostrým nožem provedeme podélný zářez do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). Po 25 minutách pečení chléb vyjmeme, posypeme sýrem a pak pečeme ještě 20 minut.

Tvarohový chléb

500 g hladké mouky, 150 g měkkého tvarohu, 40 g droždí, 30 g másla, 1 vejce, 1/8 l vlažného mléka, 1/16 l vlažné vody, 2 lžíce cukru, 1/2 lžíce soli, 1 vejce na potření



Toustový chléb

500 g hladké mouky, 20 g droždí, 350 ml mléka, 1 lžička soli, špetka cukru, rostlinný tuk na vymazání formy

Po navážení oddělíme pět lžic mouky. Tuto mouku v míse dobře promícháme s rozdrobeným droždím, cukrem, vlažným mlékem a sedmi lžícemi vlažné vody. Necháme na teplém místě kynout 30 minut. Pak vsypeme mouku a sůl a vypracujeme těsto. Pak těsto z mísy vyjmeme, prohněteme a utvoříme kouli, kterou necháme kynout 30 minut. Těsto ještě jednou prohněteme a dáme do vymaštěné podlouhlé formy o obsahu asi 2 litry. Necháme ještě hodinu kynout. Pak uděláme na povrchu po celé délce zářez hluboký 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 45 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Do mísy dáme mouku a uprostřed utvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku po obvodu mísy, přidáme rozehřáté vlažné máslo, vejce a tvaroh a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme 15 minut na teplém místě kynout. Na pomoučeném vále krátce prohněteme a rozdělíme na dva stejné díly, ze kterých vytvoříme bochníky. Dáme je na pomaštěný a moukou poprášený plech, potřeme vejcem a necháme ještě 15 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Sezamový podmáslový chléb

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 400 ml podmáslí, 2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 3 lžíce sezamových (lněných) semínek, mléko na potření, sezamová semínka na posypání, tuk na vymazání formy

V míse promícháme polovinu vlažného podmáslí s rozdrobeným droždím a cukrem a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Do této směsi přidáme zbytek podmáslí a ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak těsto na pomoučeném vále prohněteme, dáme do vymaštěné formy. Povrch potřeme mlékem a posypeme semínky. Na povrchu podélně nařízneme do hloubky asi 1 cm a necháme kynout ještě 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Bílý mátový chléb

450 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 30 g másla, 1 lžíce sekané suché máty peprné, 1 vejce a olej na potření

Mouku dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Přidáme vlahé rozehřáté máslo, mátu, zbytek vody a sůl, kterou nasypeme na mouku po obvodě mísy. Vypracujeme těsto, povrch potřeme olejem, mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly, z nichž vytvoříme malé veky. Na povrchu je čtyřikrát příčně nařízneme do hloubky asi 1 cm, potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Koprový chléb

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, špetka cukru, 2 cibule, 1 stroužek česneku, 30 g sekaného kopru, špetka anýzu, 50 g másla nebo rostlinného tuku, 2 vejce, 1 lžička soli, tuk na plech

Mouku dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku. Vypracujeme těsto a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Pak těsto prohněteme s koprem, utřeným česnekem, vejci, nadrobno nakrájenou cibulí, anýzem a rozehřátým tukem a necháme kynout 20–30 minut. Pak vytvoříme veku, kterou dáme na pomaštěný plech. Povrch lehce podélně nařízneme asi 1/2 cm hluboko, potřeme vodou a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě na spodním roštu 45 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Plněný bylinkový chléb

Těsto: 200 g hladké mouky, 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva, 1 lžička soli, 2 lžíce rozehřátého rostlinného tuku, 2 menší vejce, 100 g měkkého tvarohu, tuk na vymazání formy
Náplň: 2 svazky pažitky, petrželky a kopru, 1 malá cibule, 2 stroužky česneku

Cibuli a česnek nakrájíme na jemné kostičky a smícháme s jemně rozsekanými bylinkami. Z těstových přísad vypracu-

TIP SDH

Žemle



500 g hladké mouky, 30 g droždí, 300 ml vlažné vody, 1 lžička soli, 2 lžičky cukru, 50 g rostlinného tuku, 2 lžičky octa, mák, sezamová (slunečnicová) semínka, tuk na plech

Mouku dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Přidáme cukr a trochu vlažné vody a promícháme. Přikryjeme a necháme kynout 15 minut. Přidáme změklý tuk, sůl, ocet, zbývající vodu a vypracujeme těsto. Necháme kynout 30 minut. Z těsta vyválíme pramen, který rozdělíme na osm stejných dílů. Z těchto dílů vytvoříme koule, které dáme těsně vedle sebe na pomaštěný plech. Necháme ještě 20 minut kynout. Povrch potřeme vodou a posypeme mákem a semínky. Pečeme v předehřáté troubě 25–30 minut při teplotě 200–225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3.–4. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

jeme těsto, které rozválíme na pomoučeném vále na placku o rozměrech asi 16×40 cm. Povrch potřeme tukem a posypeme bylinkovou směsí. Pak těsto z užší strany srolujeme a dáme do vymaštěné pečicí formy. Na povrchu provedeme podélný zářez do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 175 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Karotkový chléb

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 40 g másla, 200 g nastrouhané karotky, 1/8 l vlažné šťávy z karotky, tuk na vymazání forem

Dvě pečicí formy vymažeme tukem a posypeme moukou. Do mísy dáme mouku a uprostřed utvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme po obvodě mísy a přidáme ostatní přísady. Vypracujeme těsto, mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Na pomoučeném vále pak těsto krátce prohněteme a rozdělíme na dva stejné díly, ze kterých vytvoříme dvě veky. Vložíme je do pečicích forem a necháme kynout ještě 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě 35 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Banánový chléb

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 3 malé banány, 1/8 l vlažné smetany ke šlehání, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce na potření

Mouku dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme propasírované banány a ostatní přísady a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na šest stejných dílů, z kterých vytvoříme podlouhlé šišky ve tvaru banánu. Šišky položíme na pomoučený plech těsně vedle sebe a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2.–3. stupeň (plyn. trouba).



Makový chléb II

350 g hladké mouky, 30 g droždí, 250 ml vlažné vody, 1 lžička soli, 1/2 lžičky cukru, 40 g rostlinného tuku, 1/2 lžíce octa, mák na posypání

Rozdrobené droždí rozmícháme ve vodě s cukrem, přikryjeme a necháme kynout 10 minut. Pak v míse promícháme tuto směs s moukou, octem, solí a tukem a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme kynout tak dlouho, až se objem těsta zdvojnásobí. Z těsta vytvoříme veku, kterou dáme na pomoučený plech, a necháme kynout 30 minut. Pak povrch potřeme vodou a hustě posypeme mákem. Ostrým nožem nařízneme 2–3 příčné zářezy do hloubky asi 1 cm a dáme do předehřáté trouby. Pečeme 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Křížalový chléb

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 100 g hruškových křížal, 1 vejce na potření

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Křížaly namočíme na 2 hodiny do vody, uvaříme, necháme odkapat a propasirujeme. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbytek mléka, křížaly a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly a vypracujeme bochánky, které dáme na pomoučený plech. Po obvodě je osmkrát nařízneme směrem do středu a potřeme vejcem. Necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kořeněný chlebový věnec

300 g hladké mouky, 400 g pšeničného šrotu, 40 g droždí, 350 ml podmáslí, 1 1/2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 1 lžička petrželky, 1 lžička bazalky, 1 lžička tymiánu, 1 lžička majoránky

V míse smícháme mouku se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem v sedmi lžících vlažné vody. Tuto směs nalijeme do důlku v mouce, mísu přikryjeme a na teplém

místě necháme kynout 30 minut. Přidáme vlažné podmáslí, sůl, koření a vypracujeme těsto. Opět přikryjeme a na teplém místě necháme znovu kynout 30 minut. Na moukou poprášeném vále pak vyválíme z těsta šest pramenů, ze kterých zhotovíme dva pletence po třech pramenech. Z každého pletence vytvoříme věnec. Dáme na pomoučený plech, přikryjeme a necháme ještě kynout 20 minut. Před vložením do předehřáté trouby potřeme vodou. Pečeme 55 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Velikonoční věnec

750 g hladké mouky, 30 g droždí, 2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 6 lžic oleje, 3 svazky petrželky, 2 svazky kopru, 100 g vařené šunky, 3 lžíce smažené cibulky, 1 vejce na potření, tuk na plech

Omytou a osušenou zeleninu rozsekáme. Šunku nakrájíme na kostičky. Do mísy dáme mouku, droždí, sůl, cukr, 300 ml vlažné vody a olej a vypracujeme těsto. Pak prohněteme s cibulkou, zeleninou a šunkou. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme kynout 30 minut. Vykynuté těsto rozdělíme na tři díly, ze kterých vyválíme prameny o délce asi 40 cm. Upleteme cop, který spojíme do věnce. Položíme na pomaštěný plech a necháme ještě kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). 10 minut před dopečením potřeme věnec rozšlehaným vejcem.

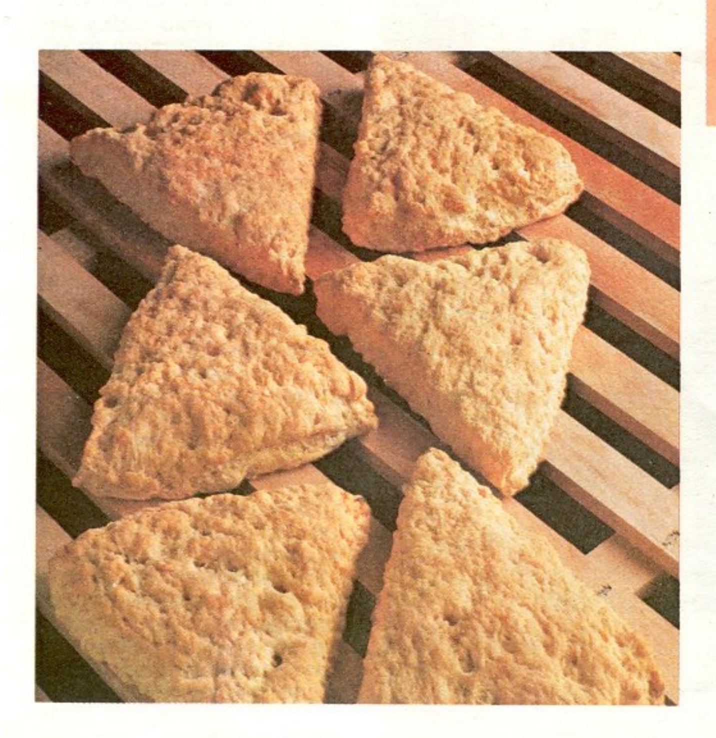
TIP SDH

Škvarkový chlebíček

375 g hladké mouky, 30 g droždí, 150 ml vody, 100 ml vlažného podmáslí, 2–3 lžičky soli, špetka cukru, 200 g uzeného bůčku, tuk na plech

Bůček nakrájíme na kostičky, rozškvaříme, necháme na sítku odkapat a vychladnout. Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Přidáme cukr, trochu vody a promícháme. Přikryjeme a necháme kynout 15 minut. Přidáme zbytek vody, podmáslí, sůl a vypracujeme těsto. Nakonec těsto prohněteme se škvarky z bůčku. Přikryjeme a necháme kynout ještě 15 minut. Po dalším prohnětení na pomoučeném vále vytvoříme malé veky, které dáme na pomaštěný plech. Necháme krátce kynout a pak potřeme povrch vodou. Pečeme v předehřáté troubě 25–30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).





Scones

250 g hladké mouky, 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva, 6 lžic mléka, špetka soli, 75 g tuku, 1 vejce, tuk na plech

Všechny suroviny v míse promícháme a vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme placku o průměru asi 24 cm, kterou rozdělíme na šest stejných trojúhelníků. Přendáme je na pomaštěný plech a pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Špekový chlebíček

250 g hladké mouky, 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva, 150 ml mléka, 1/2 lžičky soli, 60 g tuku, 125 g slaniny, na špičku nože rozemletého hořčičného semene, 125 g strouhaného sýra (Goudy), 1 vejce, mléko, 25 g strouhaného sýra na posypání, tuk na plech

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Necháme vychladnout. V jedné míse smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva, sůl a hořčičné semeno se změklým tukem rozkrájeným na drobné kousky. V druhé míse promícháme nastrouhaný sýr, slaninu, mléko a vejce. Obě směsi smícháme a vypracujeme těsto. Vytvoříme osm stejně velkých koulí, které umístíme do kruhu těsně vedle sebe na pomaštěný plech. Povrch potřeme mlékem a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 175–200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2.–3. stupeň (plyn. trouba).

Baguette

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/8 l vlažného mléka, 2 lžičky soli, 2 lžíce oleje, 1 vejce a 1 lžíce vody na potření

Mísu s moukou dáme do trouby, kde ji zahříváme při 50 °C po dobu 30 minut. Pak mouku promícháme s rozdrobeným droždím a přidáváme vodu, mléko, sůl, olej a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 4–5 hodin. Potom těsto krátce

prohněteme, rozpůlíme a vyválíme placky o rozměru 30×25 cm. Rolováním od delší strany vytvoříme baguetty, které položíme na pomaštěný plech tak, aby volný konec byl dole. Necháme kynout ještě 20 minut. Pak na povrchu nařízneme šikmé zářezy do hloubky asi 1 cm a dozlatova upečeme. 10 minut před dopečením potřeme rozšlehanou směsí vody s vejcem. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Francouzská veka

400 g hladké mouky, 20 g droždí, 250 ml vlažné vody, 1 lžička soli

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s vodou a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme po obvodě mísy a vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme kouli, kterou dáme do moukou poprášené mísy, přikryjeme utěrkou a dáme do spodního oddílu chladničky na dobu 10–12 hodin. Pak těsto rozdělíme na tři stejné díly a vyválíme tři prameny. Položíme je na moukou poprášený plech, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 3/4 hodiny. Na každé vece nařízneme tři šikmé zářezy do hloubky asi 1 cm. Povrch potřeme vodou a pečeme v předehřáté troubě 20–25 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba). Po 10 minutách pečení potřeme povrch znovu vodou a ihned po upečení to opakujeme.

Pestré bandury

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 300 ml mléka, špetka soli, 1 lžička cukru, 40 g rostlinného tuku, 1 vejce, kmín, lněná semínka, jáhly, mák, hrubozrnná sůl, smažená cibulka na posypání, tuk na plech

V míse smícháme sůl s moukou a přidáme rozdrobené droždí, cukr, vlažné mléko a vlahý rozehřátý tuk, a vypracujeme těsto. Na teplém místě necháme kynout 20 minut. Těsto pak na pomoučeném vále prohněteme a vytvoříme menší bandury. Dáme je na pomaštěný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a každou řadu posypeme jinou přísadou. Necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě a středním roštu 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Provensálský chléb

200 g hladké mouky, 20 g droždí, 1/8 l podmáslí, 1 lžička soli, 1/2 lžičky cukru, 20 g másla, 1 malá cibule, 50 g ovesných vloček, 100 g měkkého tvrohu, tuk na vymazání formy

Na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a necháme vychladnout. V míse promícháme droždí s cukrem a podmáslím. Přidáme mouku, ovesné vločky, sůl a tvaroh a vypracujeme těsto, které prohněteme s osmahnutou cibulí. Pak necháme na teplém místě kynout 30 minut. Těsto na pomoučeném vále prohněteme, dáme do vymaštěné formy a necháme kynout 20 minut. Na povrchu nařízneme podélně zářez do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 45 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Preclíky

250 g hladké mouky, 20 g droždí, 4 lžíce mléka, 1/2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 40 g rostlinného tuku, 1 vejce, 1 žloutek, hrubozrnná sůl, sezamová semínka nebo mák na posypání

Droždí smícháme s vlažným mlékem. Do mísy dáme mouku, vlahý rozehřátý tuk, vejce, sůl, cukr a přidáme mléko s droždím. Vypracujeme hladké těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme a rozdělíme na 6 dílů, z kterých vyválímeválečky na sílu prstu. Každý spojíme do kruhu a dáme na pomoučený plech. Necháme ještě kynout 20 minut a pak povrch potřeme žloutkem a posypeme solí, mákem nebo sezamovými semínky. Pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Oříškové preclíky

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l mléka, 1 lžička soli, 2 lžičky cukru, 50 g rostlinného tuku nebo másla, rozsekané lískové oříšky, 1 vejce na potření

Mouku prosijeme do mísy a smícháme se solí. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme rozdrobené droždí s cukrem a vlažným mlékem. Vypracujeme těsto a povrch poprášíme moukou. Mísu s těstem vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Pak přidáme vlahý rozehřátý tuk a těsto řádně prohněteme (15 minut). Vytvoříme kouli, kterou dáme do moukou poprášené mísy. Opět navlečeme mikrotenový sáček přes mísu, přikryjeme utěrkou a necháme kynout ještě 60 minut. Na pomoučeném vále pak těsto krátce prohněteme a rozdělíme na 50 g těžké díly, ze kte-

rých vyválíme prameny dlouhé 40 cm. Z těchto pramenů vytvoříme preclíky ve tvaru osmiček a položíme na moukou poprášený plech. Potřeme rozšlehaným vejcem a podle chuti posypeme směsí oříšků s cukrem. Na teplém místě necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Vodní veka

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l vody, 1 lžička soli, 3 lžíce oleje, 1 lžíce soli rozpuštěné v 1/2 šálku vody

V míse smícháme mouku s rozdrobeným droždím a přidáme vlažnou vodu, sůl a olej. Vypracujeme těsto (doba hnětení 8–10 minut). Vytvoříme malé veky, které dáme na pomoučený plech, přikryjeme a necháme kynout 60–90 minut. Každou veku podélně nařízneme do hloubky asi 1 cm. Povrch potřeme osolenou vodou a pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kořeněné dalamánky

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 200 ml vlažné vody, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžičku cukru, 4 lžíce oleje, 1 vejce, 1 lžička anýzu, 1 lžička kmínu, 1 lžička fenyklu

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem v mléce a nalijeme do důlku. Přidáme olej, vejce, koření a sůl, kterou ovšem nasypeme na mouku po obvodě mísy, a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a rozdělíme na libovolně velké stejné díly. Z těchto dílů vyválíme v mouce koule, dáme je na pomoučený plech, na povrchu nařízneme nožem menší kříž do hloubky asi 1 cm a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Jogurtové dalamánky

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 250 ml vlažného bílého jogurtu, 200 ml vlažného mléka, 1 lžička cukru, 50 g másla, 1/2 lžíce soli, sezamová semínka (lněná) na posypání, 1 vejce na potření

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí promícháme s mlékem a cukrem. Tuto směs nalijeme do důlku v mouce. Sůl nasypeme na mouku po obvodě důlku, přidáme rozehřáté máslo, jogurt a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme a utvoříme stejně velké dalamánky, které potřeme vejcem a posypeme semínky. Dáme na pomoučený plech, vrcholky prostřihneme do kříže nůžkami a necháme 10 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

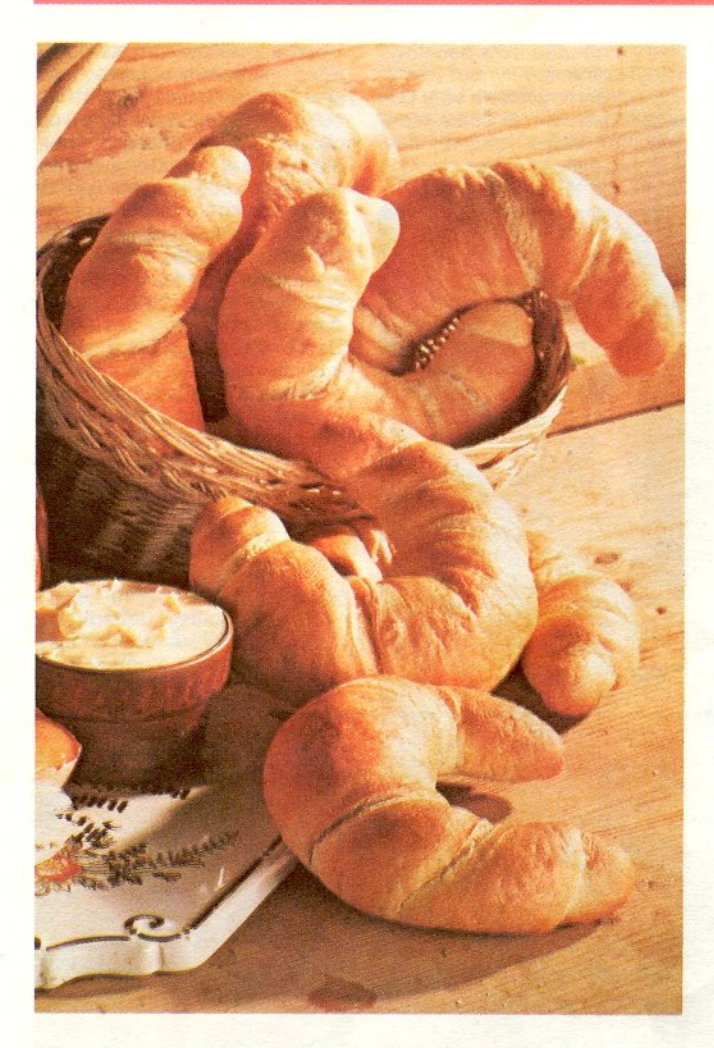
Cestovní preclíky

500 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/8 l mléka, 1/8 l kysané smetany, špetka soli, 1 lžíce cukru, 50 g tuku, 1 vejce, 1/2 lžičky muškátu, 1 lžička citrónové šťávy, 1 vejce na potření, tuk na plech

V míse promícháme mléko s rozdrobeným droždím a cukrem. Přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak na pomoučeném vále těsto prohněteme a vyválíme pramen dlouhý 50–60 cm, z kterého vytvoříme preclík ve tvaru brýlí. Položíme na pomaštěný plech a necháme ještě kynout 20 minut. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě 15 až 20 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).



ŽITNÝ CHLÉB



Běžný žitný chléb se peče vždy ze směsi žitné a pšeničné mouky o různém vzájemném poměru. Pouze tzv. samožitný chléb se peče výhradně z žitné mouky. V následujících předpisech máme pod označením hladká mouka na mysli mouku pšeničnou.

Tukový rohlík

100 g másla, 100 ml mléka, 50 g droždí, 50 ml acidofilního mléka, 1/2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 100 ml sekaných mandlí, 500 g hladké mouky, 1 vejce na potření

V rendlíku rozehřejeme máslo, přilijeme obě mléka a promícháme. Tuto směs nalijeme do mísy, přidáme rozdrobené droždí, mouku, sůl, cukr a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 30 minut. Na moukou poprášeném vále pak těsto prohněteme a popřípadě přidáme trochu mouky. Těsto rozpůlíme a vyválíme dvě placky o průměru asi 30 cm. Z každé vytvoříme 8 trojúhelníků. Rohlíky vytvoříme rolováním jednotlivých dílů od strany, která je proti vrcholu. Nakonec je trochu ohneme, dáme na pomaštěný plech a necháme ještě kynout 20 minut. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Pečeme ve vyhřáté troubě na středním roštu 20 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Český chléb

1,10 kg žitné mouky, 1,10 kg hladké mouky, 1,5 l vlažné vody, 170 g droždí, 3 lžíce soli, 6 lžic octa

Obě mouky v míse promícháme a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme rozdrobené droždí a zalijeme 200 ml vlažné vody. Droždí s vodou zamícháme a necháme kynout 5 minut. Potom přidáme zbývající vodu s octem a solí. Vypracujeme těsto a na teplém místě necháme kynout 1 hodinu. Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme. Vytvoříme dvě veky, které položíme na pomoučený plech. Necháme kynout ještě 15–20 minut. Povrch potřeme slanou vodou a pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba). Když začne chleba červenat, zmírníme teplotu na 140 °C (2. stupeň u plyn. trouby) a dopékáme ještě 40 minut. Po vyjmutí z trouby ihned potřeme povrch chleba vodou.

Žitný chléb s pšeničnými klíčky

200 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 100 g pšeničných klíčků, 50 g rozehřátého másla

Obě mouky smícháme v míse s klíčky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbytek mléka, rozehřáté máslo a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na 3 díly, ze kterých vytvoříme bochníčky. Dáme na pomoučený plech, povrch propícháme a necháme ještě 15 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Krupicový chléb

200 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 40 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli, 1 lžička cukru, 200 g krupice, 1 vejce na potření

Obě mouky a krupici v míse promícháme a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak na pomoučeném vále krátce prohněteme, těsto rozdělíme na tři stejné díly, z kterých vytvoříme věnce. Dáme na pomoučený plech a ostrým nožem nařízneme na povrchu kosočtverce. Potřeme vejcem a pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Oříškový chléb

200 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 150 g sekaných lískových oříšků, 1 vejce na potření, oříšky na posypání

Obě mouky v míse smícháme a uprostřed vytvoříme dů-

lek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v polovině vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme oříšky a zbytek vody a vypracujeme těsto. Povrch těsta poprášíme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Na pomoučeném vále těsto ještě jednou krátce prohněteme a vytvoříme dvě šišky, které dáme na pomoučený plech. Na povrchu provedeme podélný zářez hluboký 1 cm, do kterého zatlačíme celé oříšky. Potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Venkovský kmínový chléb s kváskem

Kvásek: 180 g žitné mouky, 10 g droždí, 1/4 l vody
Těsto: 150 g žitné mouky, 175 g hladké mouky, 15 lžic mléka, 2,5 lžičky soli, 2 lžičky oleje, 6 lžiček kmínu, 1 vejce na potření

Příprava kvásku: Do mísy dáme žitnou mouku, droždí a vodu a vypracujeme těsto. Přikryjeme fólií a na teplém místě necháme kynout 16 hodin.

Příprava těsta: Do mísy dáme kvásek, mléko, olej, 2 lžičky kmínu a polovinu mouky a vše promícháme. Při hnětení přidáváme postupně zbytek mouky. Z těsta vytvoříme 2 veky, které položíme na plech a necháme 1 hodinu kynout. Po vykynutí potřeme povrch rozšlehaným vejcem a posypeme zbylým kmínem. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 1 hodinu při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Selský chléb

Kvásek: 150 g směsi žitné a hladké mouky, 50 g droždí, 1/4 l vody
Těsto: 250 g žitné mouky, 400 g hladké mouky, 300 ml vody, 2 lžičky soli, 2 lžíce oleje, tuk na plech

Příprava kvásku: V menší míse promícháme rozdrobené droždí s vlažnou vodou a moukou. Přikryjeme a necháme při pokojové teplotě kynout 24 hodin.

Příprava těsta: Do mísy dáme kvásek, sůl, olej, mouku a vlažnou vodu a vypracujeme těsto. Hněteme asi 20 minut. Mísu přikryjeme a necháme při pokojové teplotě kynout 30 minut. Těsto pak znovu prohněteme, utvoříme bochník a položíme na pomaštěný plech. Po půl hodině provedeme na povrchu ostrým nožem několik příčných zářezů do hloubky asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 70 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kořeněný žitný chléb

250 g žitné mouky, 250 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 lžička fenyklu, 1 lžička anýzu, 1 vejce na potření, kmín na posypání

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme fenykl, anýz a zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly a vytvoříme tři kulaté bochníčky. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Na povrchu nařízneme ostrým nožem dvojité kříže do hloubky asi 1 cm. Necháme kynout ještě 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Anýzový chléb

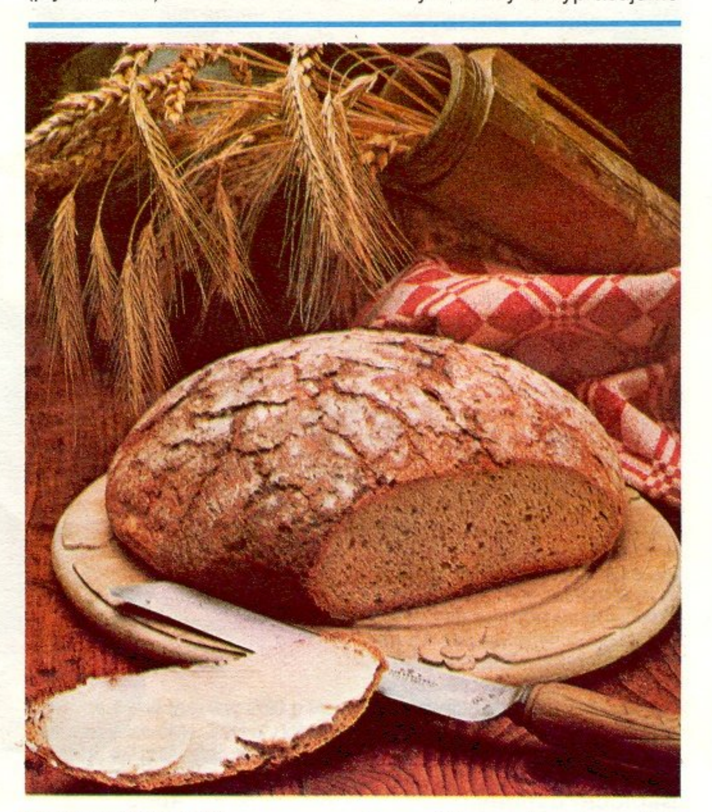
400 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 3 lžičky anýzu, anýz na posypání, 1 vejce na potření

Obě mouky smícháme v míse a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme anýz, zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a vytvoříme veku, kterou položíme na pomoučený plech. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme anýzem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Oříškový vločkový chléb

200 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 40 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 100 g ovesných vloček, 100 g sekaných lískových oříšků, lískové oříšky a vločky na posypání, 1 vejce na potření

Obě mouky v míse smícháme s vločkami a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme rozsekané oříšky a zbytek vody a vypracujeme



Venkovský chléb

750 g žitné mouky, 750 g hladké mouky, 60 g droždí, 850 ml vlažné vody, 2 lžičky soli, 2 lžičky mletého kmínu

Obě mouky smícháme se solí a kmínem. Rozdrobené droždí rozmícháme ve vodě, přidáme k mouce a vypracujeme těsto. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 60 minut. Na pomoučeném vále prohněteme a vytvoříme kouli, kterou dáme do pomoučené ošatky a necháme na teplém místě kynout 30 minut. Chleba z ošatky dáme na pomoučený plech a pečeme v předehřáté troubě na spodním roštu 60–70 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

těsto. Povrch těsta poprášíme moukou a necháme kynout 20 minut. Pak na pomoučeném vále krátce prohněteme a rozdělíme na dva stejné díly. Utvoříme dvě šišky, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a celé vyválíme ve vločkách. Dáme na pomoučený plech a středem provedeme podélný zářez hluboký 1 cm, do kterého zatlačíme celé oříšky. Povrch potřeme znovu vejcem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Parmazánový chléb

400 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru,100 g strouhaného parmazánu, 1 vejce na potření, parmazán na posypání

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme strouhaný parmazán, zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly a vytvoříme pecny ve tvaru kosočtverce. Potřeme rozšlehaným vejcem a vyválíme v parmazánu. Položíme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

bylinek. Do trouby dáme první směs a při teplotě 50 °C necháme při otevřených dvířkách zahřát po dobu 30 minut. Pak obě směsi smícháme a vypracujeme těsto, které dáme do vymaštěné pečicí formy. Necháme kynout 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě na spodním roštu 40–50 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Estragonový chléb

300 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 30 g droždí, 30 ml vody, 1 lžíce soli, 20 g másla, 1 lžíce jemně nakrájeného čerstvého estragonu, 4–5 lžic sekané petrželky, 1 vejce na potření

V míse promícháme hladkou mouku se 150 g žitné mouky a sůl. V rendlíku promícháme vlahé rozehřáté máslo s vodou a s rozdrobeným droždím. Z obou směsí vypracujeme těsto, mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Po vykynutí těsto prohněteme se zbytkem žitné mouky a jemně nakrájeným estragonem. Vytvoříme bochník, který položíme na pomoučený plech. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout 20 minut. Před vložením do trouby potřeme povrch rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Bylinkový chléb z květináčů

250 g žitné mouky, 250 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l vody, 2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 2 lžičky mletého pepře, 1 lžička mletého kmínu, koriandru, fenyklu a anýzu, 16 malých hliněných květináčů o průměru 5 cm, tuk na vymazání květináčů, máslo na potření

V míse promícháme obě mouky s kořením a přidáme rozdrobené droždí, cukr, sůl a vlažnou vodu a vypracujeme těsto. Z těsta utvoříme kouli, kterou dáme do moukou poprášené mísy. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout tak dlouho, až se objem těsta zdvojnásobí. Pak krátce těsto prohněteme, rozdělíme na



Babiččin bylinný chléb

125 g žitné mouky, 375 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 60 g rostlinného tuku, svazek petrželky, pažitky, kopru, šťovíku, řeřichy, tuk na vymazání formy

V míse smícháme obě mouky s rozdrobeným droždím. Druhou směs vytvoříme z mléka, změklého tuku a osolených

Holštýnský chléb

800 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 60 g droždí, 3/4 l mléka, 4 lžičky soli, 2 lžíce mléka, 50 g pohanky, 1 lžička oleje, tuk na vymazání formy

Mléko přivedeme do varu a přidáme pohanku. Vaříme, až pohanka změkne, a pak necháme vychladnout. V míse promícháme obě mouky, rozdrobené droždí a sůl. Přilijeme mléko s pohankou a vypracujeme těsto. V případě, že je těsto tuhé, přidáme ještě teplé mléko. Z těsta vytvoříme kouli a na pomoučeném vále prohněteme (10–15 minut). Těstovou kouli dáme do moukou poprášené mísy, kterou vsuneme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme 45 minut kynout na teplém místě. Pak těsto ještě jednou prohněteme a vytvoříme veku, kterou dáme do vymaštěné pečicí formy. Přikryté utěrkou necháme na teplém místě kynout ještě 45 minut. Povrch potřeme směsí oleje a mléka. Ostrým nožem provedeme několik příčných zářezů hlubokých asi 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plynová trouba).

kousky po 50 g, z nichž uděláme koule. Květináče řádně vymyjeme a vytřeme tukem. Pak je vyplníme těstem a postavíme na pečicí plech. Přikryjeme a necháme na teplém místě kynout ještě 20 minut. Povrch těsta potřeme teplým máslem. Pečeme v předehřáté troubě 35–40 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Zdravý chléb

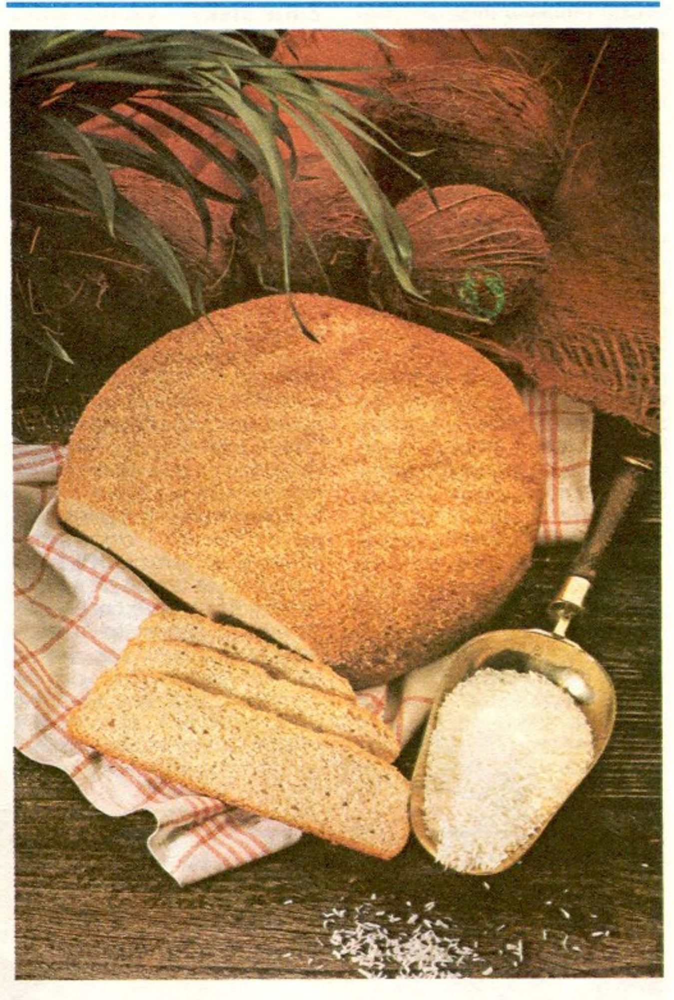
200 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 50 g strouhané mrkve, 50 g strouhaných jablek, 50 g strouhaných hrušek, 2 lžíce medu, 50 g ovesných vloček, 2 lžíce oleje, 1 vejce na potření

Berlínský mladý švec

500 g žitné mouky, 1 kypřicí prášek do pečiva, 400 ml piva, 1 lžička soli, 1 lžička kmínu, 2 lžičky kmínu na posypání

V míse smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva, sůl a kmín. Přidáme pivo a vypracujeme těsto. Těsto rozdělíme na stejné díly o hmotnosti 50 g a utvoříme dalamánky. Vyválíme je v mouce, dáme na pomoučený plech a posypeme kmínem a solí. Dáme do chladné trouby a pečeme 40 minut při 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).





Kokosový chléb

500 g hladké mouky, 250 g kokosové moučky, 250 g rýžové mouky, 40 g droždí, 150 g bílého jogurtu, 4 lžičky soli, 1 vejce na potření, kokosová moučka na posypání

Kokosovou moučku přelijeme 1/2 litrem vařící vody a necháme vychladnout. Rýžovou a hladkou mouku smícháme s droždím a se solí, přidáme kokosovou směs a jogurt a vypracujeme těsto. Povrch těsta uhladíme, přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Pak moukou poprášené těsto vyklopíme na pomoučený vál a prohněteme. Z těsta vytvoříme kouli, kterou dáme na plech. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kokosovou moučkou. Pečeme v předehřáté troubě 5 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba). Pak snížíme teplotu na 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba) a pečeme ještě 50 minut.

Obě mouky v míse smícháme a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na tři díly, ze kterých vytvoříme bochníčky. Dáme na pomoučený plech a na povrchu provedeme zářez do hloubky 1 cm. Necháme ještě kynout 20 minut. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Žitné šišky

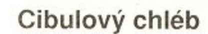
400 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/8 l mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 2 lžičky anýzu

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme anýz, mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou krátce prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly, z kterých vytvoříme oválné šišky. Dáme na pomoučený plech a na povrchu provedeme čtyři šikmé zářezy hluboké 1 cm. Necháme kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Mléčné rohlíky

50 g žitné mouky, 400 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 50 g slunečnicového semene, 1 vejce, slunečnicová semínka na posypání, 1 vejce na potření

V míse promícháme obě mouky s vyloupanými semínky. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vejce, zbývající mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 min. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a vytvoříme stejně velké díly, ze kterých vyválíme čtverce o síle 1/2 cm. Čtverce srolujeme úhlopříčně a zahneme. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme semínky a dáme na pomoučený plech. Necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).



Cibulový chléb

500 g žitné mouky, 250 g hladké mouky, 20 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 3 lžičky soli, 1 lžička cukru, 150 g kvasu (viz str. 25), 1/2 lžičky mletého pepře, 1/4 lžičky koriandru, 80 g smažené cibule

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v pěti lžících vlažné vody a nalijeme do důlku. Vše promícháme. Mísu dáme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Pak přidáme zbývající vodu, teplý kvásek, sůl a koření a vypracujeme těsto (doba hnětení asi 15 minut). Vytvoříme kouli, kterou dáme do moukou poprášené mísy. Mísu dáme opět do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 30 minut. Pak těsto důkladně prohněteme s cibulkou. Vytvoříme veku, kterou dáme na pomoučený plech, přikryjeme utěrkou a necháme ještě 45 minut kynout. Teplou vodou potřeme povrch a ostrým nožem provedeme pět příčných zářezů hlubokých 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě na prostředním roštu 10 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme na 6. stupeň (plyn. trouba). Pak snížíme na 200 °C (3. stupeň) a pečeme ještě 45 minut.



CHLEBOVÉ PLACKY

Chřupavý bylinkový pletenec

300 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1 lžíce soli, špetka cukru, 80 g rostlinného tuku, 1 lžíce čerstvých sekaných bylinek (etragon, majoránka, šalvěj, bazalka), 4 lžíce sekané petrželky, tuk na vymazání forem

Ve vodě rozehřejeme tuk a smícháme s rozdrobeným droždím. Přidáme polovinu hladké mouky a žitnou mouku a vypracujeme těsto. Přikryjeme a necháme 30 minut kynout. Pak přidáme zbytek mouky, sůl, cukr, bylinky a vše prohněteme. Těsto rozdělíme na šest dílů, z nichž vyválíme prameny. Do dvou vymaštěných pečicích forem vložíme po třech pramenech. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba). Krátce před dopečením potřeme vodou.

Pistáciová veka

400 g žitné mouky, 350 g hladké mouky, 60 g droždí, 1/2 l vody, 3 lžičky soli, 2 lžičky mletého pepře, 50 g pistáciových oříšků, tuk na plech

Ve velké míse promícháme obě mouky se solí a pepřem. Přidáme rozdrobené droždí s vlažnou vodou a vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme kouli a na pomoučeném vále prohněteme asi 10–15 minut. Pak těsto dáme do pomoučené mísy, převlékneme mikrotenovým sáčkem a přikryjeme utěrkou. Necháme na teplém místě kynout tak dlouho, až se objem těsta zdvojnásobí. Pak těsto ještě jednou prohněteme a vytvoříme tři díly o hmotnosti asi 250 g. Z každého dílu vyválíme asi 40 cm dlouhou veku, kterou dáme na pomaštěný plech. Necháme přikryté kynout ještě 30 minut. Povrch potřeme teplou vodou a ostrým nožem provedeme tři šikmé zářezy hluboké 1 cm. Slabě opražené oříšky lehce vtlačíme do povrchu. Pečeme v předehřáté troubě 35 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).



Žitné placky

225 g žitné mouky, 225 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vody, 1 1/2 lžičky soli, 1 lžíce světlého sirupu, 20 g másla

Do mísy nasypeme mouku, přidáme vodu, vlahé rozehřáté máslo, droždí, sirup a sůl a vypracujeme těsto, které přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Z těsta vyválíme na pomoučeném vále dvě placky, které položíme na pomoučený plech. Necháme opět 15 minut kynout. Placky vidličkou propícháme a pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba). Po vyjmutí z trouby je potřeme máslem.

Celozrnné placky

250 g celozrnné žitné mouky, 250 g celozrnné pšeničné mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 2 lžíce oleje, 1 vejce, 1 lžička fenyklu, 1 lžička kmínu, 3 lžičky anýzu, 1 vejce na potření

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme koření a zbývající přísady a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na několik dílů, ze kterých vyválíme placky o tloušťce 2 cm. Dáme na pomoučený plech a vidličkou propícháme. Potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme 15 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba). Pokud se placky během pečení nadouvají, propíchneme je vidličkou.

Suché placky

250 g žitné mouky, 100 g celozrnné žitné mouky, 250 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/8 l podmáslí, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 4 lžíce oleje, 1 vejce, 3 lžičky kmínu, 1 vejce na potření

V míse smícháme všechny tři druhy mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak ještě krátce prohněteme, rozdělíme na několik dílů, poprášíme moukou a vyválíme placky o tloušťce 1/2 cm. Placky dáme na pomoučený plech, potřeme rozšlehaným vejcem a propícháme vidličkou. Necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 5–10 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). Po upečení necháme placky uschnout.

Knäckebrot

150 g hladké mouky, 250 g žitného šrotu, 20 g droždí, 200 ml vody, 1 lžička soli, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička mletého fenyklu, tuk na plech

Droždí rozmícháme se dvěma lžícemi vlažné vody, po chvíli přidáme zbytek vody, sůl a koření a s moukou vypracujeme těsto. Necháme kynout na teplém místě 45 minut. Pak těsto na pomoučeném vále prohněteme a rozdělíme na pět dílů, které vyválíme na tenko. Vytvoříme obdélníky asi 5×10 cm a dáme je na pomaštěný plech. Vidličkou několikrát



Rychlé kukuřičné placky

150 g hladké mouky, 100 g kukuřičné mouky, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 1/8 l jogurtu nebo citrónové šťávy, 1/2 lžičky soli, 2 lžíce medu, 3 lžíce mléka, 2 lžíce oleje, 1 vejce

V míse promícháme obě mouky, kypřicí prášek do pečiva a sůl. Pak přidáme další přísady a vypracujeme těsto. Dortovou formu o průměru 26 cm vyplníme těstem a pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme mléko, jáhly a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na stejně velké díly. Utvoříme placky, položíme na pomoučený plech a uprostřed vytvoříme rukojetí vidličky otvor. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme jáhly. Necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kukuřičné placky

200 g hladké mouky, 175 g kukuřičné mouky, 1/4 l vody, 1 lžička soli, 1 žíce vepřového sádla, tuk na pečení

V míse smícháme obě mouky se solí a sádlem. Potom za neustálého hnětení přidáváme po částech vodu, až se vytvoří hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme 1 hodinu v klidu. Těsto rozdělíme na kousky velikosti vlašského ořechu, každý kousek vložíme mezi dva kusy alobalu a vyválíme na placky. Pečeme v pomaštěné pánvi při vyšší teplotě dozlatova.

Norské chlebové placky

150 g hladké mouky, 300 g žitné mouky, 1/4 l vody, 1 lžička soli, 250 g brambor, tuk na plech

Brambory oloupeme a vložíme na 20 minut do vody. Pak je vyndáme, osušíme a jemně nastrouháme. Ihned je prohněteme s moukou, solí a vodou. Těsto přikryjeme a nejméně 12 hodin necháme odpočinout. Pak krátce těsto prohněteme a natenko vyválíme. Rádýlkem vyřízneme kulaté placky, které dáme na vymaštěný plech. Pečeme v předehřáté troubě 12 minut při teplotě 220 °C, po šesti minutách nutno placky obrátit. U plynové trouby nastavíme 4. stupeň.

propíchneme. Pečeme v předehřáté troubě 5–7 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba).

Knäckebrot (Švédsko)

200 g žitné mouky, 200 g žitného šrotu, 1/4 l studeného mléka, 1/2 lžíce soli, 160 g rostlinného tuku

Mouku prosijeme a osolíme. Přidáme šrot, mléko, změklý tuk a vypracujeme těsto, ze kterého na pomoučeném vále vyválíme plát tloušťky krajíčku chleba. Propícháme a nakrájíme na obdélníky o velikosti asi 6×12 cm. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba), 5–7 minut.

Knäckebrot s ovesným a ječným šrotem

200 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 50 g ovesného šrotu, 50 g ječného šrotu, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 3/8 litru vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 70 g másla, 1 lžička mletého fenyklu

V míse smícháme obě mouky se šroty, přidáme ostatní přísady a vypracujeme těsto. Necháme 1 hodinu odpočinout a pak na pomoučeném vále ještě jednou krátce prohněteme. Těsto rozdělíme na libovolně velké stejné díly, z kterých vyválíme tenké placky. Dáme na pomoučený plech a vidličkou hustě propícháme. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba). Po upečení necháme placky v blízkosti kamen vysušit.

Jáhlové placky

100 g žitné mouky, 400 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 60 g jáhel, 1 vejce na potření, jáhly na posypání



200 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 lžička mletého fenyklu, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička anýzu, 1 vejce, na potření

V míse smícháme všechny druhy mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme koření, vejce a mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou krátce prohněteme, rozdělíme na stejně velké díly, ze kterých vyválíme placky o tloušťce 1 cm. Dáme je na pomoučený plech a propícháme vidličkou. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme anýzem a necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Sezamové chlebové placky

1 kg hladké mouky, 80 g droždí, 1/2 l vlažné vody, 1–2 lžičky soli, 1 lžíce cukru, 200 ml oleje, 80 g sezamových semínek na posypání, tuk na plech

V míse promícháme mouku, rozdrobené droždí, cukr, sůl a olej. Vodu nalijeme do středu a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak těsto na pomoučeném vále ještě jednou prohněteme, rozdělíme na čtyři stejné díly a vyválíme placky. Povrch potřeme vodou, posypeme semínky a necháme kynout 10 minut. Placky položíme na pomaštěný plech. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Plochý chléb

200 g žitné mouky, 400 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 1 vejce, 1 lžíce lněného semene, 1 lžíce koriandru, tuk na plech

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Do důlku dáme rozdrobené droždí, šálek vlažného mléka, cukr a necháme v klidu 15 minut. Pak přidáme zbývající přísady a těsto hněteme tak dlouho, až se začne od stěny mísy oddělovat. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a necháme kynout asi 50 minut, až se objem těsta zdvojnásobí. Pak opět těsto na pomoučeném vále prohněteme. Položíme na pomaštěný plech a vyválíme na tloušťku 1 cm. Necháme kynout ještě 20 minut, pak potřeme mlékem a posypeme koriandrem. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 250 °C (el. trouba), nebo nastavíme 6. stupeň (plyn. trouba).

Koriandrové placky

200 g celozrnné žitné mouky, 200 g hladké mouky, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 30 g rozehřátého másla, 1vejce, 1 lžička koriandru, 3 lžíce lněného semene, 1 vejce na potření, koriandr na posypání

V míse smícháme všechny tři druhy mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vejce, vlahé rozehřáté máslo, koriandr, lněná semínka a zbytek mléka a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na libovolně velké stejné díly, z kterých vyválíme placky silné 1 cm. Dáme je na pomoučený plech, vidličkou několikrát propíchneme, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme koriandrem. Necháme ještě 10 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 190°C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). Pokud se placky budou během pečení nadouvat, propíchneme je znovu několikrát vidličkou.

TIP SDH

Česnekové placky

50 g žitné mouky, 150 g žitné celozrnné mouky, 200 g hladké mouky, 100 g ovesného šrotu, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 3 stroužky česneku, 2 vejce, 1 vejce na potření

V míse smícháme všechny tři druhy mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme na tenké plátky nakrájený česnek, vejce, mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou krátce prohněteme, rozdělíme na několik stejných dílů, které vyválíme na placky o tloušťce 1 cm. Dáme je na pomoučený plech, potřeme rozšlehaným vejcem, propícháme vidličkou a necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Fenyklové placky

100 g celozrnné žitné mouky, 250 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 lžička fenyklu, 1 vejce na potření

V míse smícháme všechny tři druhy mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme koření a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou krátce prohněteme, rozdělíme na libovolně velké stejné díly a vyválíme placky o tloušťce 2 cm. Dáme je na pomoučený plech a vidličkou několikrát propíchneme. Potřeme rozšlehaným vejcem a necháme ještě kynout 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). Pokud se placky během pečení nadouvají, znova je propícháme.

Škvarkové placky

300 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 150 g čerstvých škvarků, 2 lžičky kmínu

V míse smícháme obě mouky a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme kmín, škvarky, vodu a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme a rozdělíme na libovolně velké díly, které vyválíme na placky o tloušťce jeden a půl centimetru. Na povrchu provedeme zářezy do tvaru křížů do hloubky 1/2 cm a dáme na pomoučený plech. Necháme kynout 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Pikantní pšeničný chléb

350 g hladké mouky, 150 g pšeničného šrotu, 40 g droždí, 1/8 l vody, 1/4 l mléka, 1 lžička soli, 2 lžíce sirupu, 3 lžíce sójové mouky, mléko na potření a sezamová semínka na posypání, tuk na plech

Rozdrobené droždí rozmícháme v trošce vody a pak přidáme přísady v pořadí, jak je uvedeno. Hněteme tak dlouho, až se těsto začne oddělovat od mísy. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 30 minut. Těsto pak na pomoučeném vále znova prohněteme a vytvoříme veku, kterou dáme na pomaštěný plech. Necháme kynout ještě 25 minut. Povrch potřeme mlékem a posypeme semínky. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 30–45 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Chléb Sovět

125 g žitného šrotu, 500 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vody, 2 1/2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 3 lžíce oleje

K rozdrobenému droždí přidáme cukr a 3–4 lžíce z celkového množství vody. Promícháme, přisypeme trochu šrotu a přikryté necháme na teplém místě kynout 15 minut. Mezitím dáme do mísy oba šroty, zbývající vodu, sůl, olej, přidáme vzešlý kvásek a vypracujeme těsto. Přikryjeme a necháme kynout 30 minut. Pak těsto na pomoučeném vále prohněteme, utvoříme veku, dáme na pomoučený plech a pečeme v předehřáté troubě 50 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Grahamový chléb

150 g hladké mouky, 350 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 2 lžíce oleje

V míse smícháme mouku se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme olej, mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na dva stejné díly. Utvoříme bochníky, které dáme na pomoučený plech. Povrch ostrým nožem čtyřikrát příčně nařízneme do hloubky asi 2 cm. Necháme kynout ještě 15 minut a pak pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Grahamové chlebíčky

50 g hladké mouky, 450 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce

V míse smícháme mouku se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vejce, zbytek mléka a vypracujeme v těsto. Přikryté těsto necháme na teplém místě kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak ještě krátce prohněteme. Těsto rozdělíme na několik dílů, ze kterých vytvoříme malé bochníčky. Dáme je na pomoučený plech a povrch posypeme moukou. Necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Podmáslový šrotový chléb

50 g žitné mouky, 400 g hladké mouky, 50 g pšeničného šrotu, 40 g droždí, 1/4 l podmáslí, 1 lžička soli, 1 lžíce cukru, mléko na potření a ovesné vločky na posypání

V míse smícháme obě mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí a přidáme cukr se šálkem teplého podmáslí. Na teplém místě necháme 15 minut kynout. Pak přidáme zbytek podmáslí, sůl a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a necháme kynout 40 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme, utvoříme bochník a dáme na pomoučený plech. Přikryjeme a necháme ještě 25 minut kynout. Povrch potřeme mlékem, posypeme vločkami a dáme do vyhřáté trouby. Pečeme 40 minut při teplotě 225 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Venkovský šrotový chléb

450 g hladké mouky, 90 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 200 ml vařící vody, 200 ml teplé vody, 2 lžičky soli, 1 lžíce hladké mouky, 1 ošatka na chléb

Šrot přelijeme vařící vodou, přikryjeme fólií a necháme 24 hodin odstát při pokojové teplotě. Pak do této směsi nalijeme 200 ml teplé vody, přidáme rozdrobené droždí a zamícháme. Přidáme sůl a po troškách přidáváme mouku za stálého míchání, až vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme kouli, kterou přikryjeme utěrkou a necháme kynout 1–2 hodiny. Pak ještě jednou těsto krátce prohněteme a utvoříme kulatý bochník. Do moukou poprášené ošatky dáme těsto, které přitlačíme, aby dobře vyplnilo tvar. Pokud nemáme ošatku, položíme bochník na moukou poprášený plech a přikryjeme utěrkou. Necháme kynout ještě 1 hodinu. Pokud je chleba v ošatce, opatrně jej obrátíme na plech. Pečeme v předehřáté troubě 60 minut při teplotě 175 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Smíšený šrotový chléb

50 g hladké mouky, 150 g pšeničného šrotu, 150 g žitného šrotu, 150 g ovesného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce na potření, žitný šrot na posypání

V míse smícháme mouku se šroty a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme kynout na teplém místě 25 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na dva stejné díly, z kterých vytvoříme šišky. Potřeme rozšlehaným vejcem a vyválíme ve šrotu. Dáme na pomoučený plech a necháme ještě 20 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Žitný šrotový chléb

100 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 300 g žitného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 2 lžičky kmínu, 1 lžička anýzu

V míse smícháme oba druhy mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v polovině vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme koření, zbytek vody a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme, rozdělíme na tři stejné díly, ze kterých vytvoříme šišky. Položíme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Hrubozrnný chléb (Anglie)

600 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 600 ml teplé vody, 3 lžičky soli, 1 lžíce medu, máslo na vymazání formy

Rozdrobené droždí rozmícháme ve 200 ml teplé vody s medem. Směs necháme odstát 15 minut, až se vytvoří kvasná pěna. V míse smícháme šrot se solí, přidáme 200 ml teplé vody, kvásek s medem a zbývajících 200 ml vody. Vypracujeme řídké těsto, které nalijeme do máslem vymaštěné formy o obsahu asi 1,5 l. Forma by měla být vyplněna jen do poloviny výšky. Povrch těsta uhladíme vlhkou lžící, přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout 1–1,5 hodiny. Pečeme v předehřáté troubě 50 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba). Pak chléb vyklopíme z formy a ještě 10 minut při téže teplotě dopečeme.

TIP SDH

Celozrnný chléb ze Švédska

350 g žitné mouky, 350 g hladké mouky, 450 g žitného šrotu, 100 g droždí, 3/4 l vody, 4 lžičky soli, 2 lžíce tmavého sirupu (z bezinek nebo černého rybízu), 2 lžíce másla, 150 g hrubě nalámaného žitného zrna (stačí rozsekat nožem), tuk na vymazání forem

Do mísy rozdrobíme droždí, přidáme vlahé rozehřáté máslo a vlažnou vodu. Vše promícháme, aby se droždí rozpustilo. Přidáme žitnou mouku, šrot, sůl, sirup a polovinu hladké mouky. Vypracujeme těsto. Pak postupně přidáváme zbytek hladké mouky za neustálého hnětení. Z těsta vytvoříme kouli, kterou přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 90 minut. Těsto pak ještě jednou prohněteme a vložíme do dvou tukem vymazaných forem. Necháme kynout ještě 45–60 minut. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 175 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba), po dobu 60–70 minut na spodním roštu. Během pečení povrch chleba několikrát potřeme vodou. Po vyjmutí z trouby přikryjeme utěrkou a vyklopíme až po vychladnutí.

TIP SDH

Čtyřšrotový pecen

100 g hladké mouky, 100 g žitného šrotu, 100 g ječného šrotu, 100 g ovesného šrotu, 100 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/4 lžíce soli, 1 lžička cukru

V míse smícháme mouku se šroty a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vodu a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly, ze kterých vypracujeme oválné pecny. Na povrchu vytvoříme rádýlkem kříže. Pecny dáme na pomoučený plech a necháme ještě 15 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Jemný žitný chléb

250 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 100 g celozrnné žitné mouky, 50 g žitného šrotu, 40 g droždí, 3/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce, 1 lžíce vepřového sádla, 2 lžíce mletého kmínu, 1 vejce na potření, sezamová semínka na posypání

V míse smícháme všechny tři druhy mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vejce, sádlo, kmín, zbytek mléka a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou krátce prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly. Vypracujeme bochníčky, které potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Po obvodě dvakrát nůžkami nastřihneme a necháme ještě kynout 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Silný žitný chléb

100 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 200 g celozrnné žitné mouky, 100 g žitného šrotu, 30 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 lžička anýzu

V míse smícháme všechny tři druhy mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce vody a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme koření a zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly. Z těchto dílů vypracujeme bochníčky, které lehce zploštíme a na povrchu nařízneme ostrým nožem hluboký kříž. Dáme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Lidový čtyřobilní chléb

100 g žitné mouky, 200 g hladké mouky, 100 g ječné mouky, 100 g ovesného šrotu, 30 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 vejce na potření

V míse smícháme všechny tři druhy mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 25 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na dva stejně velké díly, které trochu zploštíme a dáme na pomoučený plech. Potřeme rozšlehaným vejcem, na povrchu provedeme zářezy ve tvaru kosočtver-

ců do hloubky 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Piniový chléb

200 g hladké mouky, 200 g celozrnné pšeničné mouky, 100 g ovesného šrotu, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/8 l vlažné vody, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 30 g másla, 50 g piniových semínek, 1 vejce na potření

V míse smícháme obě mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vlahé rozehřáté máslo, piniová semínka, vodu a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na tři stejně velké díly, z kterých vytvoříme šišky. Dáme na pomoučený plech a na povrchu vytvoříme zakřivené řezy tak, aby připomínaly šišku pinie. Potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kořeněný šrotový chléb

300 g žitné mouky, 300 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 350 ml vody, 1 lžíce soli, 50 g rostlinného tuku, 1 lžíce sezamových semínek, 2 lžíce smažené cibule, špetka mletého pepře, 3 lžíce sekaného estragonu, petrželky a majoránky, tuk na vymazání formy, mléko na potření

V míse promícháme mouku se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí promícháme s vodou a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme vlahý rozehřátý tuk a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Pak těsto prohněteme s ostatními přísadami. 3/4 těsta dáme do vymaštěné podlouhlé formy a povrch potřeme mlékem. Ze zbývajícího těsta utvoříme 2 prameny, které položíme na těsto ve formě. Necháme kynout ještě 15 minut. Povrch znovu potřeme mlékem a pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Kulatý sezamový chléb

100 g hladké mouky, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 300 g pšeničného šrotu, 30 g droždí, 1/4 l vlažné vody, 1/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 50 g sezamového semínka, 1 vejce na potření, sezamová semínka na posypání

V míse smícháme obě mouky se šrotem a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme ve vodě a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme semínka, mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce pohněteme a rozdělíme na tři stejné díly, které lehce zploštíme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Trojzrnný chléb

325 g pšeničného šrotu, 100 g lněného semene, 75 g jáhlového šrotu, 40 g droždí, 200 ml mléka, 1 lžička soli, špetka cukru, 2 vejce, tuk na vymazání formy, lněné semeno na posypání

V míse promícháme šroty, lněné semeno, droždí, sůl a cukr. Vejce a vlažné mléko promícháme zvlášť a pak nalijeme postupně do mísy. Vypracujeme těsto, mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 45 minut. Dva hliněné hrnečky o průměru asi 12 cm vymažeme tukem a připravíme si na ně kryt z alobalu. Těsto pak prohněteme, rozpůlíme a naplníme jím hrnečky. Na povrchu nařízneme ostrým nožem kříž do hloubky asi 1 cm. Posypeme lněným semenem a necháme ještě 40 minut kynout. Pak přikryjeme alobalem a pečeme v předehřáté troubě 40–45 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Šrotový tvarohový chléb

300 g hladké mouky, 100 g pšeničného šrotu, 100 g ovesných vloček, 1/2 kypřicího prášku do pečiva, 2 lžičky soli, 1 lžíce cukru, 1 lžíce oleje, 250 g měkkého tvarohu, 2 vejce, trochu mléka na potření a ovesné vločky na posypání

V míse promícháme mouku, šrot, vločky, kypřicí prášek do pečiva, sůl a cukr. Přidáme tvaroh, vejce, olej, trochu mléka a vypracujeme těsto. Z dobře propracovaného těsta vytvoříme oválný chléb. Dáme na pomoučený plech a na povrchu provedeme tři zářezy do hloubky asi 1 cm. Potřeme mlékem, posypeme vločkami a dáme do předehřáté trouby. Pečeme 20 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Bramborový chléb

200 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 50 g žitného šrotu, 50 g ovesného šrotu, 30 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 150 g brambor

V míse promícháme všechny tři druhy mouky se šroty a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku po obvodě mísy, přidáme čerstvě nastrouhané syrové brambory a mléko a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále ještě jednou krátce prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly. Vytvoříme malé bochníčky, které dáme na pomoučený plech. Ostrým nožem nařízneme na povrchu dvojitý kříž do hloubky asi 1 cm. Necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

TIP SDH

Kaštanový chléb

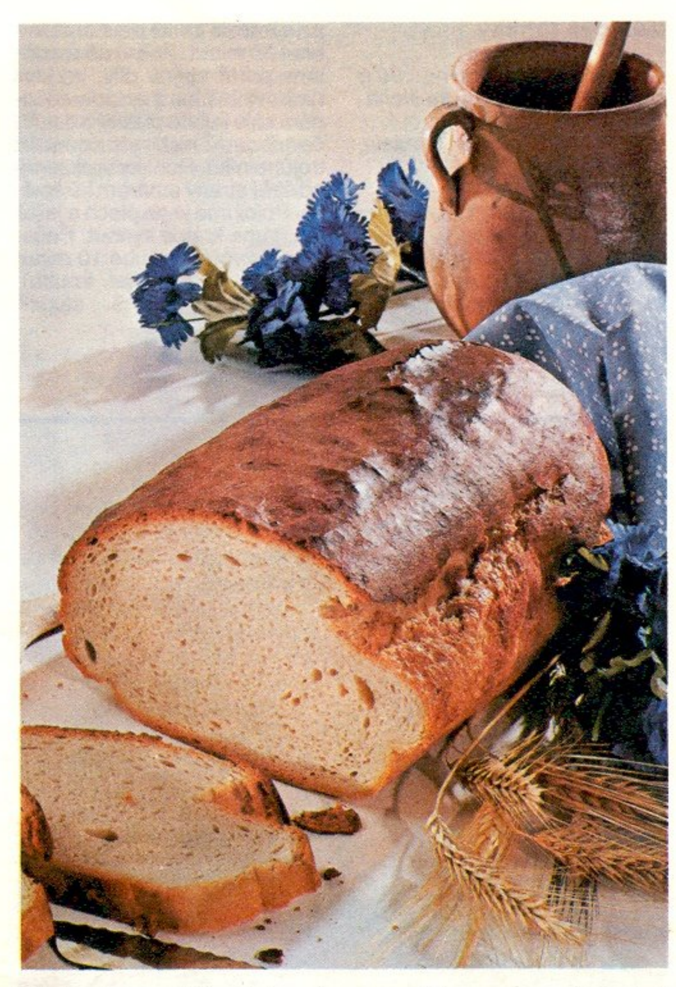
100 g hladké mouky, 300 g pšeničného šrotu, 100 g celozrnné pšeničné mouky, 30 g droždí, 3/8 l vlažného mléka, 1/2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 150 g pečených jedlých oloupaných kaštanů, 6 kaštanů na ozdobu

Kaštany rozemeleme na masovém strojku. V míse smícháme mouky se šrotem a rozemletými kaštany a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme zbytek mléka a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na 6 stejných dílů. Vytvoříme kulaté bochníky, které dáme na pomoučený plech. Na povrchu vytvoříme uprostřed důlek, kam nasypeme v trošce vody podušené nakrájené kaštany na ozdobu. Necháme ještě kynout 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 190 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Šnek

200 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 100 g ovesného šrotu, 100 g ječného šrotu, 50 g ječných vloček, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/8 l vlažné vody, 2 lžíce soli, 1 lžička cukru, 1 lžička anýzu

V míse promícháme oba druhy mouky se šroty a vločkami a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Sůl nasypeme na mouku, přidáme anýz a vodu a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly. Z těchto dílů vyválíme prameny a každý zatočíme do tvaru šnečí ulity. Dáme na pomoučený plech a necháme ještě kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 210 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).



SLADKÉ PEČIVO

Svatodušní pecen

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžičky soli, 40 g cukru, 50 g másla, 4 žloutky, 1 vejce na potření, krystalový cukr na posypání

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 10 minut. Pak přidáme zbývající mléko, žloutky, vlahé rozehřáté máslo, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak ještě prohněteme a rozdělíme na dva díly, z kterých vyválíme bochánky o tloušťce 5 cm. Po obvodě provedeme krátké zářezy vzdálené od sebe asi 2 cm. Dáme na pomoučený plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme krystalovým cukrem. Necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Východopruský míchaný chléb

750 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/2 l mléka, 1 lžička soli, 100 g cukru, 1 sáček vanilinového cukru, špetka nastrouhané citrónové kůry, 125 g másla nebo rostlinného tuku, 1 vejce na potření, tuk na vymazání formy

V míse smícháme polovinu hladké mouky se 1/4 l vařícího mléka, krátce promícháme a necháme vychladnout. V druhé míse smícháme druhou polovinu mouky se solí, uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme 2 lžičky cukru a rozdrobené droždí. Poprášíme moukou a promícháme s 1/8 l vlažného mléka. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Ke kvásku pak přidáme zbytek cukru, zbytek vlažného mléka, vanilinový cukr, citrónovou kůru, rozehřátý a vychladlý tuk a směs z první mísy. Vše hněteme tak dlouho, až se vytvoří v těstě bublinky. Mísu pak dáme opět do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout ještě 45 minut. Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme a dáme do vymaštěné pečicí formy dlouhé asi 35 cm. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a na teplém místě necháme kynout ještě 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě 45–50 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Máslové rohlíky

400 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l smetany ke šlehání, špetka soli, 50 g cukru, 200 g rozehřátého másla, 2 žloutky

Do smetany rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru, mouku a promícháme. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 5–10 minut. Pak přidáme zbývající přísady a vypracujeme těsto. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Pak těsto rozdělíme na tři stejné díly, ze kterých vyválíme na pomoučeném vále kulaté placky o tloušťce 1/2 cm. Z nich vyřízneme 15 trojúhelníků. Rohlíky srolujeme od širší strany směrem ke špičce. Položíme je na plech a ještě necháme krátce kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě 10 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).



Rozinkový chléb I

750 g hladké mouky, 60 g droždí, 1/4 l mléka, 1 lžička soli, 100 g cukru, 1/4 lžičky muškátového květu, 4 vejce, 125 g másla nebo rostlinného tuku, 1 vejce na potření, 300 g rozinek

Ve velké míse promícháme mouku se solí a kořením. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme 1 lžíci cukru, rozdrobené droždí s troškou mouky a 1/8 l mléka a vše promícháme. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 15 minut. Pak přidáme zbytek cukru, teplé mléko, dvě celá vejce, dva žloutky a ušlehaný sníh ze dvou bílků a vychlazený rozehřátý tuk. Těsto hněteme tak dlouho, až se v něm začnou tvořit bublinky. Mísu pak dáme znovu do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Na pomoučeném vále těsto prohněteme s rozinkami a dáme do pečicí formy dlouhé asi 35 cm. Povrch uhladíme a potřeme rozšlehaným vejcem. Přikryjeme utěrkou a necháme ještě kynout 30–40 minut. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 50–60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Plněný kynutý pletenec

Těsto: 375 g hladké mouky, 20 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, špetka soli, 1 lžíce cukru, 75 g cukru, 80 g rostlinného tuku, 1 vejce na potření, tuk na vymazání formy
Náplň: 250 g mletých mandlí, 50 g cukru, 1 vejce, 100 g šlehané smetany, 1 jablko, 125 g višňového džemu
Poleva: 1 vejce, 50 g moučkového cukru, 2 lžíce vody

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžíci cukru, promícháme a necháme kynout 10 minut. Do mísy dáme mouku, cukr, sůl, vlahý rozehřátý tuk a kvásek. Vypracujeme těsto, mísu přikryjeme a necháme kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Mezitím promícháme mandle, cukr, vejce a šlehanou smetanu. Jablko oloupeme, odstraníme jádřinec, nastrouháme, smícháme s džemem a vmícháme do mandlové směsi. Těsto vyválíme na pomoučeném vále do délky pečicí formy (asi 35 cm) na tloušťku 1 cm. Nožem vyznačíme tři stejně velká podélná pole. Na střední pole dáme náplň. Obě vnější pole šikmo nařízneme na dvoucentimetrové pruhy a střídavě je spleteme přes náplň. Pak dáme pletenec do vymaštěné formy a necháme ještě kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 175 ° až 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2.–3. stupeň (plyn. trouba). Horký pletenec potřeme polevou, kterou připravíme utřením cukru s vejcem a vodou.

Plněný věnec

375 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/8 l mléka, špetka soli, 80 g cukru, 40 g tuku, 1 vejce
Náplň: 125 g mletých mandlí, 250 g rozinek, 75 g cukru, 8 lžic koňaku

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí se špetkou cukru, promícháme a přikryté necháme kynout. Do mísy dáme mouku, cukr, rozehřátý, ale vychladlý tuk, vejce, sůl a kvásek a vypracujeme těsto. Přikryjeme a necháme kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Pak z těsta vyválíme na pomoučeném vále obdélník o velikosti 25×60 cm, který rozdělíme na tři stejné obdélníky. Mandle, rozinky a cukr smícháme s koňakem a tuto směs rozdělíme na připravené obdélníky. Každý obdélník srolujeme od delší strany a ze vzniklých pramenů upleteme cop, který stočíme do věnce. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Novoroční chlebíčky

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 60 g cukru, 60 g másla, 1 vejce na potření, sezamova semínka na posypání, tuk na vymazání a mouka na vysypání formiček

35 kruhových formiček na pracny vymažeme tukem a poprášíme moukou. Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 10 minut. Přidáme zbytek mléka, vlahé rozehřáté máslo, vejce, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a rozdělíme na 35 stejných dílů, kterými vyplníme formičky. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem. Necháme kynout ještě 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Nedělní pecen

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1/2 lžičky soli, 25 g cukru, 5 žloutků, 100 g rozehřátého másla, 1 žloutek na potření

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryjeme

a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Přidáme zbývající mléko, máslo, žloutky, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme, rozdělíme na dva stejné díly, z kterých vytvoříme kulaté pecny. Dáme je na pomoučený plech a na povrchu nařízneme ostrým nožem kříž do hloubky asi 1 cm. Povrch potřeme žloutkem a necháme kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Ovocný chlebíček

370 g hladké mouky, 1 sáček kypřicího prášku do pečiva, 300 g cukru, 300 g másla, 8 vajec, 200 g kandovaného ovoce, 50 g lískových oříšků, tuk na vymazání a mouka na vysypání formy

Podlouhlou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Máslo rozetřeme s cukrem a smícháme s vejci. Mouku promícháme s kypřicím práškem do pečiva, sekanými oříšky a ovocem. Obě směsi smícháme a vypracujeme těsto. Pečicí formu vyplníme těstem a pečeme v předehřáté troubě 55 minut. při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Holandské ranní chlebíčky

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 1 lžička soli, 2 lžičky cukru, 2 lžičky mletého anýzu, 50 g másla nebo rostlinného tuku, 250 g rozinek, 1 vejce na potření, tuk na plech

Ve velké míse smícháme mouku se solí a anýzem. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme cukr, rozdrobené droždí s troškou mouky a polovinu vlažného mléka. Vše promícháme, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Přidáme zbytek mléka, rozehřátý, ale vychladlý tuk a vypracujeme těsto. Vytvoříme kouli, kterou dáme na moukou poprášené dno mísy. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak těsto prohněteme s rozinkami. Rozdělíme na díly o hmotnosti asi 50 g, z kterých vytvoříme koule. Položíme je na pomaštěný plech asi 5 cm od sebe, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Oříškový chlebíček

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l vlažného mléka, 1 lžička soli, 30 g cukru, 3 vejce, 100 g másla, 200 g sekaných vlašských ořechů, 1 vejce na potření, tuk na vymazání a mouka na vysypání formy

Dvě podlouhlé pečicí formy vymažeme tukem a poprášíme moukou. Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 10 minut. Pak přidáme zbývající mléko, vejce, vlahé rozehřáté máslo, ořechy, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a rozdělíme na dva stejné díly, které dáme do forem. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout ještě 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme na 2. stupeň (plyn. trouba).

Anglické rozinkové chlebíčky

375 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/8 l mléka, 1 lžička soli, 75 g tuku, 1 vejce, 50 g rozinek, na špičku nože skořice, tuk na plech

V míse promícháme droždí, mléko, mouku, sůl, tuk a vejce a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Pak těsto prohněteme s rozinkami a se skořicí. Vytvoříme koule o velikosti asi 6 cm, dáme je na pomaštěný plech a necháme kynout 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).



Rozinkový chléb II

750 g hladké mouky, 40 g droždí, 1/4 l mléka, 1 lžička soli, 50 g cukru, 3 vejce, 100 g másla, 150 g rozinek

V míse smícháme 3/4 mouky se solí a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí, cukr a trochu mouky rozmícháme v polovině mléka a nalijeme do důlku. Vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Pak přidáme zbytek mouky, zbývající mléko, vejce, rozehřáté, ale vychladlé máslo a prohněteme. Z těsta vytvoříme kouli, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Pak těsto prohněteme s rozinkami a vytvoříme veku, kterou dáme do pečicí formy dlouhé asi 35 cm. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout ještě 30–40 minut. Pečeme v předehřáté troubě 45 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Fíkový chléb

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/8 l mléka, špetka soli, 50 g cukru, 2 vejce, 2 žloutky, 20 ml rumu, 150 g sekaných fíků, 100 g másla, tuk na vymazání a mouka na vysypání formy, cukr na posypání

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Přikryjeme a necháme na teplém místě kynout 10 minut. Nasekané fíky zalijeme rumem a necháme odležet. Po vykynutí kvásku přidáme k mouce vejce, rozehřáté máslo, žloutky, fíky a sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Zatím si připravíme dortovou formu, kterou potřeme tukem a poprášíme moukou. Těsto na pomoučeném vále prohněteme, vytvoříme několik koulí, které dáme do formy těsně vedle sebe. Necháme ještě kynout 10–15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 35 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba). Vychladlé poprášíme cukrem.

Datlový pletenec

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 70 g cukru, 1/2 lžičky soli, 50 g másla, 1 vejce, 1 žloutek, 100 g datlí, 1 vejce na potření, datle na ozdobu, tuk na vymazání a mouka na vysypání plechu

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryté necháme na teplém místě kynout 10 minut. Pak přidáme zbývající mléko, vejce, žloutek, vlahé rozehřáté máslo, nakrájené a pecek zbavené datle, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme, rozdělíme na 6 dílů, z kterých vyválíme prameny, z nichž zhotovíme 2 pletence. Dáme je na pomaštěný a pomoučený plech, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme rozpůlenými datlemi. Necháme kynout 15–20 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Velikonoční věnec

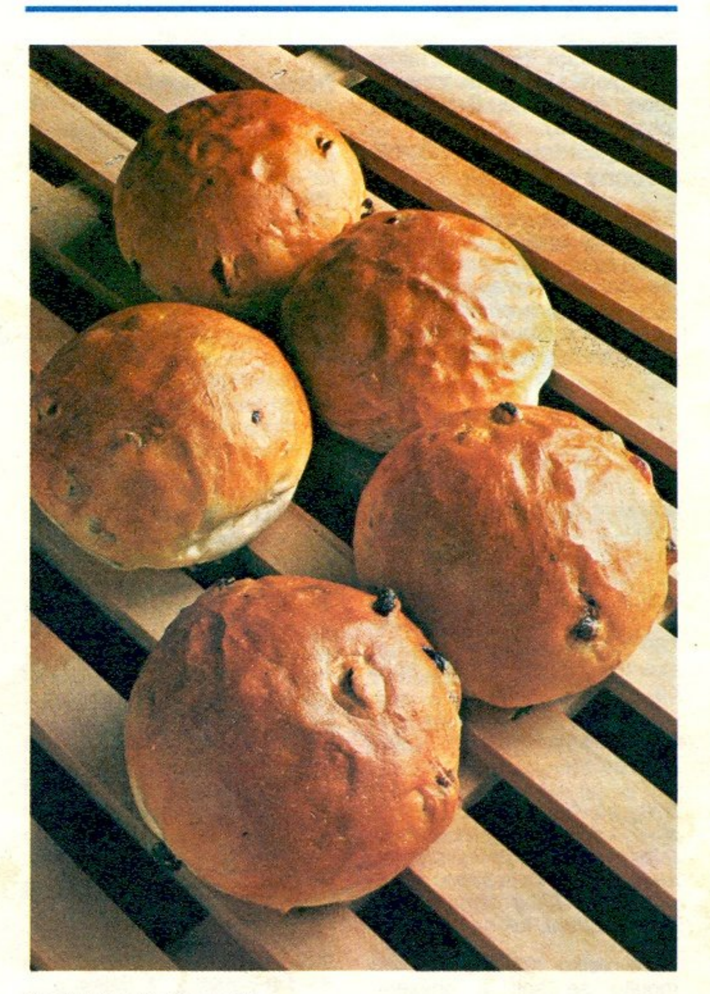
500 g hladké mouky, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 1/2 lžičky soli, 50 g cukru, 90 g másla, 1 vejce, 20 ml rumu, 200 g rozinek, 1 vejce na potření, tuk na vymazání a mouka na vysypání plechu

Do mísy dáme mouku a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí rozmícháme s cukrem v trošce mléka a nalijeme do důlku. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 10 minut. Zatím zalijeme rozinky rumem a necháme odležet. K mouce přidáme zbývající mléko, vlahé rozehřáté máslo, vejce, rozinky, sůl a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a rozdělíme na šest dílů, z kterých vyválíme prameny, z nichž upleteme 2 pletence, které spojíme do věnce. Dáme na pomaštěný a pomoučený plech, potřeme rozšlehaným vejcem a necháme kynout 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 20 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba).

Vánoční štola

720 g hladké mouky, 50 g droždí, 1/4 l mléka, 1/2 lžičky soli, 40 g cukru, 1 vejce, 1 žloutek, 180 g másla, 220 g sekaného kandovaného ovoce, 200 g rozinek, 20 ml rumu, tuk na plech, rozehřáté máslo na potření, cukr na posypání

500 g mouky dáme do mísy a uprostřed vytvoříme důlek. Rozdrobené droždí s cukrem rozmícháme v mléce a nalijeme do důlku. Necháme 15 minut kynout. Pak přidáme vejce, žloutek, sůl a na pomoučeném vále prohněteme. Těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 15 minut. Máslo utřeme se zbylou moukou a zapracujeme do kynutého těsta. Necháme opět kynout 15 minut. Rozinky a kandované ovoce nakrájíme, necháme chvíli máčet v rumu a pak prohněteme s těstem. Necháme kynout dalších 15 minut. Na pomoučeném vále rozdělíme těsto na dva díly, z kterých utvoříme štoly. Dáme na pomaštěný plech, přikryjeme a necháme kynout dalších 15 minut. Pečeme v předehřáté troubě 70 minut při teplotě 180 °C (el. trouba), nebo nastavíme 2. stupeň (plyn. trouba). Ještě horké štoly potřeme rozehřátým máslem a posypeme cukrem. Zabalíme do alobalu a necháme dva týdny odležet.



Rozinkové chlebíčky

250 g hladké mouky, 20 g droždí, 1/8 l vlažného mléka, špetka soli, 30 g cukru, 60 g tuku, 250 g rozinek

V míse promícháme mouku, droždí, cukr, sůl, mléko a tuk a vypracujeme hladké těsto. Pak těsto prohněteme s rozinkami, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 20 minut. Z těsta vytvoříme menší koule, které dáme na pomoučený plech a necháme ještě kynout 10 minut. Pečeme v předehřáté troubě 15–20 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

KVASOVÝ CHLÉB

Příprava kvásku a kvasu

Do větší mísy dáme 250 g žitné mouky, 1/4 l vlažné vody a jednu nastrouhanou cibuli. Vše dobře promícháme. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme v klidu na teplém místě (asi 30 °C) po dobu tří dní. Místo cibule lze použít 2 lžíce šťávy z kysaného zelí anebo lžíci rumu.

Pokud není u jednotlivých receptů uvedeno jiné složení, smícháme kvásek po třech dnech s 300 g žitné mouky a 1/4 l teplé vody (30 °C). Povrch uhladíme, mísu dáme opět do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme 12–14 hodin v klidu při teplotě 20 °C.

Tento kvas (množství je vždy uvedeno u jednotlivých předpisů) pak prohněteme s těstovými přísadami. Zbytek kvasu lze uchovat v uzavřené sklenici v chladničce po dobu několika dnů.
V případě, že budeme chleba vyrábět častěji, doporučujeme si zhotovit vždy o 1/10 více kvasu. Toto množství odebereme před započetím výroby dalšího chlebového těsta a dáme do chladničky. Pokud se rozhodneme za několik dní opět vyrobit chléb, použijeme tuto 1/10 kvasu, uloženého v chladničce, smícháme jej s 300 g žitné mouky a 1/4 l teplé vody (30 °C) (pokud není uvedeno jinak) a proces se opakuje.

Francouzský selský chléb

500 g žitné mouky, 200 g pšeničné mouky, 100 g žitného šrotu, 300 g kvasu, 40 g droždí, 3/8 l vlažné vody, 2 lžičky soli

V míse smícháme oba druhy mouky se šrotem, kvasem a droždím. Přidáme ve vodě rozpuštěnou sůl a vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 3 hodiny. Na pomoučeném vále pak prohněteme a vytvoříme bochník, který položíme na pomoučený plech. Opačnou stranou lžíce vytvoříme na povrchu kruhy a poprášíme moukou. Necháme přikryté kynout ještě 1 hodinu a pečeme v předehřáté troubě 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Ovesný kvasový chléb

100 g žitné mouky, 100 g hladké mouky, 300 g ovesného šrotu, 100 g ovesných vloček, 350 g kvasu, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli

V míse smícháme oba druhy mouky, ovesný šrot a vločky a uprostřed vytvoříme důlek. Sůl dáme na mouku a kvas s vodou nalijeme do důlku. Vypracujeme těsto. Moukou poprášené těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme a rozdělíme na tři díly, ze kterých vytvoříme bochníky. Dáme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě 35 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Ječný chléb

Kvas: 400 g pšeničného šrotu, 400 ml vlažné vody
Těsto: 600 g ječné mouky, 800 g kvasu, 2–3 lžičky soli rozpuštěné ve 300 ml teplé vody (45 °C), tuk na vymazání formy

V míse prohněteme mouku se solným roztokem a kvasem. Mísu přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 60–90 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a utvoříme kouli, kterou dáme do vymaštěné pečicí formy. Povrch přitlačíme, aby těsto vyplnilo celý tvar formy a na povrchu provedeme 8 zářezů do hloubky 1 cm. Na teplém místě necháme kynout ještě 40–60 minut. Povrch potřeme vlažnou vodou a dáme do chladné trouby na spodní rošt. Pečeme 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).



Žitný chléb

300 g žitné mouky, 400 g žitného šrotu, 550 g kvasu, 3/8 l teplé vody (45 °C), 4 lžičky soli, 1 lžíce oleje

K předem připravenému kvasu přidáme žitnou mouku, žitný šrot, v trošce vody rozpuštěnou sůl, olej a teplou vodu. Vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme, vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě (40 °C) necháme kynout 60 minut. Mísu lze též umístit do pečicí trouby, kde je nutno nastavit teplotu na nejnižší stupeň (50 °C) a dvířka ponechat otevřená. Pak na pomoučeném vále těsto prohněteme a vytvoříme bochník, který dáme do moukou vysypané pečicí formy. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 60 minut. Ostrým nožem nařízneme na povrchu zářezy do podoby mříže do hloubky asi 1 cm a potřeme vodou. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 10 minut při teplotě 250 °C a pak snížíme na 200 °C po dobu 50 minut. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Berlínský chléb

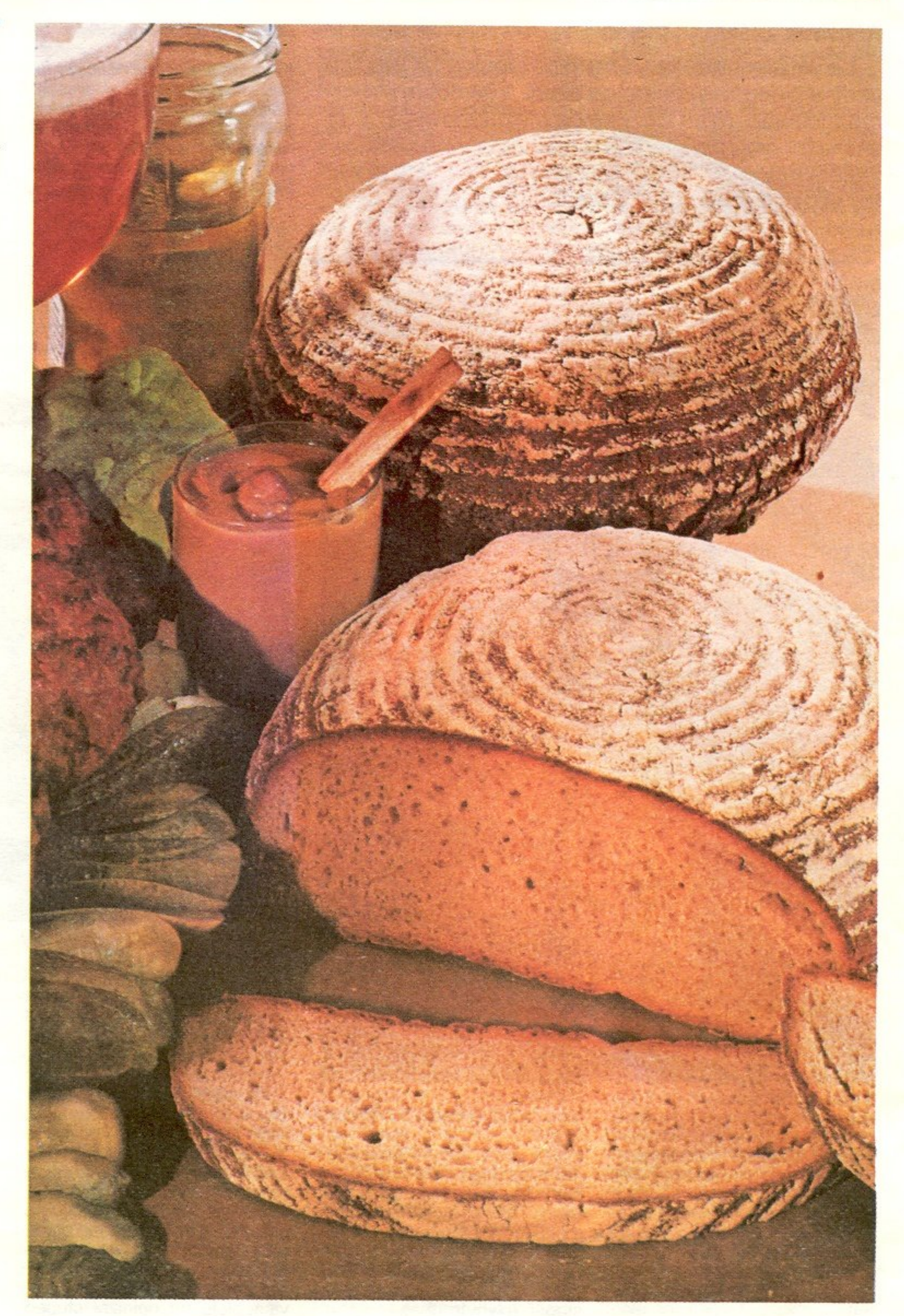
Kvas: 300 g žitné mouky, 3/8 l vlažné vody
Těsto: 700 g žitné mouky, 670 g kvasu, 1/4 l teplé vody (45 °C), 4 lžičky soli, 2 lžíce tmavého (např. rybízového) sirupu, 1 lžíce oleje

V míse smícháme mouku, kvas, v trošce vody rozpuštěnou sůl, sirup, olej, teplou vodu a vypracujeme těsto. Mísu dáme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Na pomoučeném vále pak těsto prohněteme a vytvoříme bochník, který dáme do moukou poprášené ošatky. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 60 minut. (Jako druhou alternativu můžeme bochník položit na pomoučený plech a nechat také kynout). Chleba z ošatky vyklopíme na pomoučený plech. Pečeme na středním roštu v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 45 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Žitný kvasový chléb se šrotem

Kvas: 300 g žitného šrotu, 1/4 l vlažné vody
Těsto: 400 g žitné mouky, 100 g žitného šrotu, 550 g kvasu, 4 lžíce soli rozpuštěné ve 1/4 l teplé vody (45 °C), 2 lžíce světlého sirupu, 200 g žitného zrna, 3 lžíce oleje, 3 lžíce žita na posypání, tuk na vymazání formy

200 g žitného zrna spaříme, přes noc namočíme a pak necháme řádně odkapat. Kvas promícháme s ostatními přísadami a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě (40 °C) necháme kynout 60 minut. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Na pomoučeném vále pak těsto



prohněteme a vytvoříme veku, kterou dáme do vymaštěné formy. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Povrch potřeme vodou a posypeme žitem. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Černý chléb

750 g žitného šrotu, 250 g hladké mouky, 50 g kvasu, 3/4 l vlažné vody, 1 lžička soli

Polovinu žitného šrotu a hladké mouky dáme do mísy a zahřejeme. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého zamícháme 1/2 l vlažné vody s kvasem. Potom vše promícháme až se vytvoří kaše. Přikryjeme a na teplém místě necháme přes noc odležet. Potom přidáme zbytek vody a sůl. Za neustálého míchání přidáváme zbytek mouky, až vznikne tuhé těsto. Vytvoříme kouli, kterou dáme do předehřáté pomoučené mísy, přikryjeme a necháme 3 hodiny kynout. Pak vytvoříme veku, kterou dáme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 90–120 minut. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 70 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Černý chléb s otrubami

350 g žitné mouky, 375 g žitného šrotu, 25 g pšeničných otrub, 4 lžíce ovesných vloček, 150 g kvasu, 40 g droždí, 700 ml vody, 1 lžíce soli, 1/2 lžičky cukru, 1 1/2 lžíce octa, tuk na vymazání formy

V míse smícháme šrot, mouku a otruby a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého dáme rozdrobené droždí s cukrem a 4 lžíce teplé vody. Zamícháme, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 10 minut. Přidáme kvas, sůl a hněteme za postupného přidávání vlažné vody s octem. Vypracované těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 45 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a vyplníme jím vymaštěnou pečicí formu. Povrch posypeme ovesnými vločkami, přikryjeme a necháme kynout dalších 45 minut. Pečeme v předehřáté troubě 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Šrotový kvasový chléb

150 g žitné mouky, 250 g žitného šrotu, 100 g pšeničného šrotu, 300 g kvasu, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli, 1 lžíce kmínu

V míse smícháme mouku se šroty a uprostřed vytvoříme důlek. Sůl nasypeme na mouku, přidáme kvas, kmín, vodu a vypracujeme těsto. Moukou poprášené těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 35 minut. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme a rozdělíme na tři stejné díly. Vytvoříme šišky, které poprášíme moukou. Na povrchu provedeme nožem kosočtvercové zářezy do hloubky 1 cm. Dáme na pomoučený plech a necháme kynout ještě 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Šestizrnný šrotový chléb

400 g žitného šrotu, 100 g šrotu ze šesti zrn (pšenice, žita, ovsa, ječmene, prosa a pohanky), 50 g šrotu z lněného semene, 150 g ovesných vloček, 550 g kvasu, 3/8 l teplé vody (45 °C), 4 lžičky soli, 1/2 lžičky cukru, 2 lžíce oleje, 1/4 l černé kávy na potření, tuk na plech

V míse smícháme šroty s kvasem, vločkami, v trošce vody rozpuštěnou solí, cukrem, olejem a teplou vodou. Vypracujeme vláčné těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Na pomoučeném vále pak prohněteme a vytvoříme bochník nebo veku, které položíme na pomaštěný plech. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout ještě 60 minut, aby se objem těsta zdvojnásobil. Na povrchu provedeme ostrým nožem nebo nůžkami úhlopříčné zářezy do hloubky 1 cm a potřeme vodou. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň. Po upečení potřeme povrch kávou a dáme do trouby ještě na 1 minutu.



Čtyřzrnný chléb

300 g hladké mouky, 200 g ječné mouky, 200 g ovesných vloček, 550 g kvasu, 1/4 l vlažné vody, 4 lžičky soli, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička mletého kmínu, 2 lžíce světlého sirupu, 1 lžíce oleje, tuk na plech

Do mísy dáme všechny přísady a vypracujeme těsto. Přikryjeme a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Na pomoučeném vále pak prohněteme a vytvoříme veku, kterou dáme na pomaštěný plech. Přikryjeme a necháme kynout ještě 60 minut. Povrch potřeme vodou a na obou koncích provedeme nožem po jednom příčném zářezu do hloubky 1 cm. Pečeme v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 45 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Pohankový chléb

Kvas: 300 g žitného šrotu, 300 ml vlažné vody (30 °C) Těsto: 300 g hladké mouky, 400 g mouky z pohanky, 600 g kvasu, 2 lžičky soli, 350 ml teplé vody (45 °C), 2 lžíce oleje, 1 lžíce medu

V míse smícháme obě mouky s kvasem a ostatními přísadami a vypracujeme těsto. Mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 90 minut. Na pomoučeném vále pak prohněteme a vytvoříme bochník, který dáme na pomoučený plech. Na povrchu provedeme zářezy ve tvaru mřížky do hloubky 1 cm a potřeme vlažnou vodou. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 30–45 minut. Plech dáme na spodní rošt chladné trouby a pečeme 60 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

Domácí kvasový chléb

500 g žitné mouky, 300 g kvasu, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli, 50 g slunečnicových semínek, 50 g sezamových semínek, 1 lžička koriandru

V míse smícháme mouku se semínky a uprostřed vytvoříme důlek. Sůl nasypeme na mouku a kvas s vodou nalijeme do důlku. Vypracujeme těsto. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 40 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme, rozdělíme na dva díly a vytvoříme veky, které dáme na pomoučený plech. Na povrchu provedeme několik příčných řezů do hloubky 1 cm. Necháme kynout ještě 35 minut. Pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).



Sezamový kvasový chléb

300 g hladké mouky, 200 g pšeničného šrotu, 10 g kaštanové mouky, 550 g kvasu, 1/4 l teplé vody (45 °C), 4 lžičky soli, 10 g sezamových semínek, 1 lžíce medu, 2 lžíce oleje, mléko na potření, 4 lžíce sezamových semínek na posypání

V míse smícháme obě mouky, šrot, kvas, sezamová semínka, sůl rozpuštěnou ve vodě, med, olej a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Na pomoučeném vále pak prohněteme a vytvoříme pramen dlouhý 80 cm s jedním špičatým koncem, ze kterého vytvoříme šneka s tupým koncem uprostřed. Špičatý konec lehce přitlačíme. Dáme na pomoučený plech, přikryjeme utěrkou a necháme kynout ještě 60 minut. Povrch potřeme teplým mlékem a posypeme semínky. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 10 minut při teplotě 250 °C a potom 55 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Venkovský kvasový chléb

100 g žitné mouky, 200 g žitného šrotu, 100 g ječného šrotu, 100 g ovesného šrotu, 50 g ovesných vloček, 300 g kvasu, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli

V míse smícháme mouku, šroty a vločky a uprostřed vytvoříme důlek. Sůl nasypeme na mouku, přidáme kvas s vodou a vypracujeme těsto. Moukou poprášené těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 40 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na dva díly. Vytvoříme bochníky, které dáme na pomoučený plech. Na povrchu prořízneme kříž do hloubky 1 cm a necháme ještě kynout 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě 40 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Celozrnný chléb

100 g pšenice, 100 g ječmene, 100 g ovsa, 100 g prosa, 100 g žita, 500 g žitného šrotu, 500 g pšeničného šrotu, 200 g kvasu, 1/2 l vody, 4 lžičky soli, 3 lžíce oleje, alobal, tuk na vymazání a mouka na vysypání forem

Zrní smícháme a necháme přes noc namočené ve vodě. Potom je slijeme, necháme řádně odkapat, omyjeme v teplé vodě a opět necháme odkapat. Všechny přísady smícháme a vypracujeme těsto. Na teplém místě necháme kynout dvě hodiny. Na pomoučeném vále pak prohněteme, rozdělíme na dva stejné díly, které vložíme do dvou vymaštěných a moukou poprášených pečicích forem. Po další hodině kynutí přikryjeme formy alobalem a pečeme v předehřáté troubě 1 1/2 hodiny při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Kvasový chléb se lněným semínkem

200 g žitné mouky, 250 g hladké mouky, 100 g ječných vloček, 350 g kvasu, 3/8 l vlažné vody, 1 lžíce soli, 100 g lněných semínek

Lněná semínka necháme nabobtnat dva dny v trošce vody. V míse smícháme oba druhy mouky s ječnými vločkami a uprostřed vytvoříme důlek. Sůl nasypeme na mouku a přidáme kvas se semínky a s vodou. Vypracujeme těsto. Moukou poprášené těsto přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 40 minut. Na pomoučeném vále pak krátce prohněteme a rozdělíme na polovinu. Vytvoříme dvě šišky, na jejichž povrchu provedeme několik příčných zářezů do hloubky 1 cm. Dáme na pomoučený plech a necháme ještě 30 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě 35 minut při teplotě 220 °C (el. trouba), nebo nastavíme 4. stupeň (plyn. trouba).

Podmáslový celozrnný chléb

100 g žitné mouky, 200 g žitného šrotu, 200 g žitného zrna, 200 g pšeničného šrotu, 550 g kvasu, 1/4 l podmáslí (45 °C), 4 lžičky soli, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička fenyklu, 2 lžíce oleje, 3–4 lžíce žita na posypání, tuk na vymazání formy

Přes noc namočené žitné zrno, řádně odkapané, smícháme s kvasem, moukou, šroty, v podmáslí rozpuštěnou solí, kmínem, fenyklem a olejem a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Dobře vykynuté těsto posypeme moukou a vyklopíme na pomoučený vál. Důkladně prohněteme. Z těsta vytvoříme kouli, kterou vyválíme v mouce. Vytvoříme veku, kterou dáme do vymaštěné formy. Přikryjeme a necháme na teplém místě kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Na povrchu pak vytvoříme štěrbinu, potřeme vodou a posypeme žitem. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 10 minut při teplotě 250 °C a potom 55 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Nabobtnalý chléb

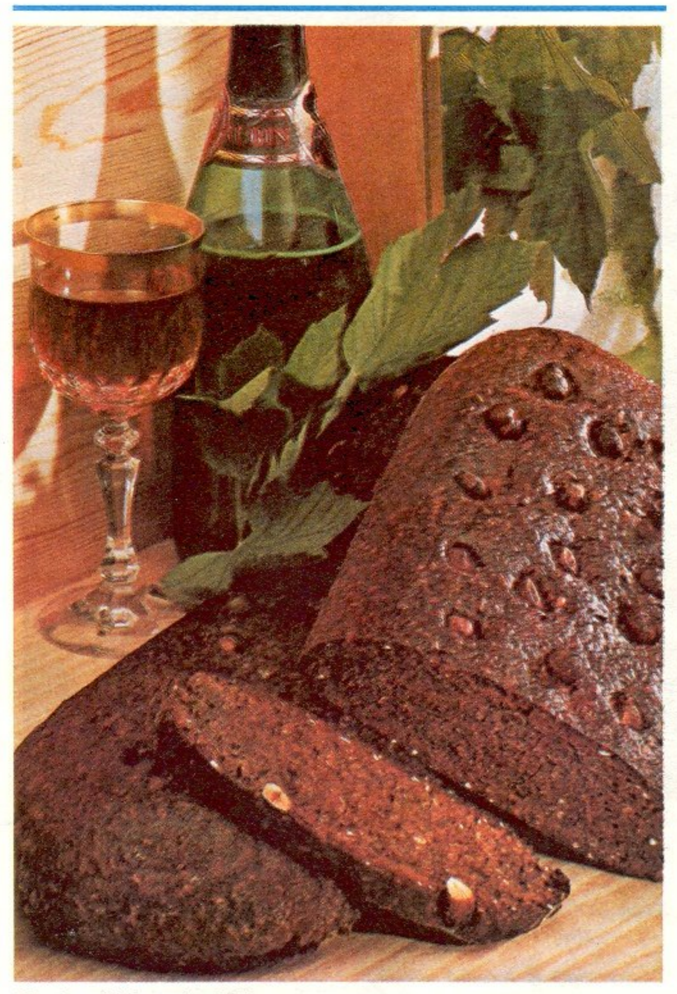
Kvas: 500 g žitné mouky, 1/2 l vlažné vody (300 °C)
Těsto: 400 g žitné mouky, 300 g hladké mouky, 1 kg kvasu, 1/4 l teplé vody (40 °C), 3 rovné lžičky soli, 300 g žita, 2 lžíce žitného zrna na posypání, tuk na plech

300 g žitného zrna přelijeme vařící vodou a necháme přes noc nabobtnat. Voda musí žito překrývat asi o 1 cm. Sůl rozmícháme ve vodě 40 °C teplé. Smícháme mouky, solný roztok, kvas, odkapané žito a vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme kouli, kterou přikryjeme utěrkou a necháme 2 hodiny na teplém místě kynout. Pak ještě jednou prohněteme, vytvoříme veku a dáme na pomaštěný plech. Ostrým nožem provedeme na povrchu podélný zářez hluboký asi 1 cm a necháme ještě kynout 30–60 minut. Potřeme teplou vodou a posypeme žitem, které mírně zatlačíme do těsta. Dáme do studené trouby. Pečeme 30 minut při teplotě 250 °C a potom 30 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Slunečnicový chléb

100 g hladké mouky, 100 g žitného šrotu, 300 g pšeničného šrotu, 550 g kvasu, 1/8 l teplé vody (45 °C), 5 lžiček soli 1/8 l mléka, 250 g slunečnicového semene, 100 g sójového šrotu, 2 lžíce oleje, škrobový roztok na potření

Ubereme 2 lžíce vyloupaného slunečnicového semene na posypání. Zbytek smícháme s mlékem a necháme namočené 60 minut. V míse pak smícháme mouku, kvas, šrot, v trošce vody rozpuštěnou sůl, olej, mléčnou směs a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut na teplém místě (40 °C). Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Těsto poprášené moukou vyklopíme na pomoučený vál a dobře prohněteme, aby těsto nelepilo. Vytvoříme veku, kterou dáme na pomoučený plech, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Povrch potřeme škrobovým roztokem a posypeme slunečnicovým semenem. Pečeme na středním roštu v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.



Sladooříškový chléb

Kvas: 300 g žitného šrotu, 1/4 l vlažné vody
Těsto: 100 g žitného šrotu, 250 g pšeničného šrotu, 550 g kvasu, 1/4 l mléka (45 °C), 4 lžičky soli, 170 g sekaných lískových oříšků, 100 g sladového extraktu, 3 lžíce oleje, 30 g lískových oříšků na ozdobu, tuk na plech

Mouku smícháme s kvasem, sekanými oříšky, v trošce mléka rozpuštěnou solí, sladem, olejem a zbytkem teplého mléka. Vypracujeme těsto, aby nelepilo. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Moukou posypané těsto vyklopíme na pomoučený vál a řádně prohněteme. Vytvoříme veku, kterou uložíme do pomoučené ošatky. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout 60 minut. Pak veku vyklopíme na pomaštěný plech. Povrch potřeme teplou vodou, posypeme sekanými oříšky, které lehce zatlačíme do těsta. Pečeme na středním roštu v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 60 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nejdříve nastavíme 6. stupeň a pak snížíme na 3. stupeň. Pokud nemáme ošatku, položíme veku rovnou na plech.

Arašídový chléb

100 g žitného šrotu, 550 g kvasu, 1/4 l teplé vody (45 °C), 4 1/2 lžičky soli, 200 g hrubě mletých pražených arašídů, 2 lžíce oleje, 25 g arašídů na ozdobu, tuk na vymazání formy

V míse smícháme mouku s kvasem, mletými arašídy, v trošce vody rozpuštěnou solí, olejem a zbytkem teplé vody. Vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku a necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Dobře zkynuté těsto poprášíme moukou a vyklopíme na pomoučený vál. Těsto prohněteme tak, aby bylo vláčné a nelepilo se. Vytvoříme veku, kterou dáme do vymaštěné pečicí formy, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 60 minut, aby se objem těsta zdvojnásobil. Povrch potřeme teplou vodou a ostrým nožem vytvoříme na povrchu mříž hlubokou 1 cm. Celé arašídy lehce zatlačíme do povrchu těsta. Pečeme na středním roštu v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Silný slaninocibulový chléb

375 g žitného šrotu, 375 g pšeničného šrotu, 150 g kvasu, 40 g droždí, 1/4 l vody, 1/4 l bílého vína, 1 lžíce soli, 1 lžička cukru, 150 g uzené slaniny, 100 g cibule



Mrkvový chléb

300 g hladké mouky, 200 g pšeničného šrotu, 300 g žitného šrotu, 500 g kvasu, 1/8 l teplé vody, (45 °C), 4 lžičky soli, 1 lžička cukru, 1/2 lžíce mletého pepře, 2 lžíce oleje

V míse smícháme mouku, kvas, oba šroty, ve vodě rozpuštěnou sůl, cukr, pepř a olej a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 60 minut při teplotě 40 °C. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Moukou poprášené těsto vyklopíme na pomoučený vál a prohněteme, aby těsto nelepilo. Utvoříme bochník, který dáme na pomoučený plech. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout, až se objem těsta zdvojnásobí. Potom bochník potřeme teplou vodou a grilovací jehlou napícháme důlky. Pečeme v předehřáté troubě na středním roštu 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Do mísy dáme oba šroty, sůl, cukr, kvas, vlažné víno a droždí rozmíchané ve vlažné vodě. Vypracujeme těsto, mísu přikryjeme a na teplém místě necháme kynout 30 minut. Slaninu a cibuli nakrájíme na drobné kostičky a osmažíme na pánvičce dozlatova. Necháme vychladnout a prohněteme s těstem. Z těsta vytvoříme kouli, kterou zabalíme do utěrky a necháme kynout 15–20 minut. Pak těsto přendáme na pomoučený plech a pečeme v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 225 °C a pak snížíme teplotu na 200 °C a pečeme dalších 30–40 minut. U plynové trouby nastavíme nejdříve 4. stupeň a pak snížíme na 3. stupeň.

Zelný chléb

Kvas: 300 g pšeničného šrotu, 1/8 l vlažného mléka, 1/8 l vlažné vody
Těsto: 300 g hladké mouky, 200 g ovesných vloček, 550 g kvasu, 200 g kysaného zelí, 1 lžička mletého kmínu, 3 rozdrobené bobulky jalovce, 2 lžíce oleje, 4 lžičky soli, 2 lžičky cukru, 1/8–1/4 l teplé vody (45 °C), tuk na vymazání formy

V míse smícháme mouku, kvas, vločky, rozmixované zelí, kmín, jalovec, olej, v trošce vody rozpuštěnou sůl, cukr a zbytek vody a vypracujeme těsto. Mísu vložíme do mikrotenového sáčku, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout 60 minut. Nejlépe v troubě (viz žitný chléb). Dobře vykynuté těsto poprášíme moukou a převrátíme na pomoučený vál. Prohněteme a vytvoříme veku, kterou dáme do předem vymaštěné pečicí formy. Přikryjeme a na teplém místě necháme kynout ještě 60 minut. Povrch potřeme teplou vodou a provedeme dva podélné zářezy do hloubky 1 cm. Pečeme na prostředním roštu v předehřáté troubě 10 minut při teplotě 250 °C a potom 50 minut při teplotě 200 °C. U plynové trouby nastavíme nejdříve 6. stupeň a potom snížíme na 3. stupeň.

Německé čapí hnízdo

425 g hladké mouky, 75 g pšeničného šrotu, 250 g kvasu, 30 g droždí, 1/4 l vody, 1 1/2 lžičky soli, 1 vejce, mák, sezamová semínka, kmín, šrot, hrubozrnná sůl, hrubě mletý pepř na posypání

V míse rozmícháme droždí s vodou, přidáme kvas, mouku, sůl a po částech za neustálého míchání přidáváme šrot; až vypracujeme tužší těsto. Vytvoříme kouli, kterou přikryjeme utěrkou a necháme kynout 1 1/2 hodiny. Na pomoučeném vále pak ještě jednou prohněteme a vytvoříme 14 bochánků, které položíme na pomoučený plech těsně vedle sebe. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout ještě 30 minut. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme výše uvedenými přísadami. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C (el. trouba), nebo nastavíme 3. stupeň (plyn. trouba).

OBSAH

V roce 1992 vyjde:

L. Dékány, L. Dékányová: Pokrmy z mikrovlnné trouby
L. Vlachová: Fritování
V. Baudyš: Pochoutky z pánve
A. Pinková, M. Horníková: Ovoce v teplé a studené kuchyni
J. Chucesovová: Z australské kuchyně
M. Maisner: Vegetariánská kuchyně
D. Lánská: Pokrmy z planých rostlin
M. Bastlová: Vaříme dětem

Sešity domácího hospodaření – sv. 170

Jiří Königsmark
CHLÉB A DALŠÍ DRUHY PEČIVA

Fotografie Jiří Königsmark
Obálku navrhl a graficky upravil Milan Maršo
Vydalo Vydavatelství a nakladatelství Práce
v Praze roku 1992 jako svou 6846. publikaci
Odpovědný redaktor Luděk Neužil
Výtvarná redaktorka Olga Herdová
Technická redaktorka Hana Herčíková
1. vydání – stran 32 – AA 4,91 – VA 5,58
Vytiskly Moravské tiskárny Olomouc
Tematická skupina 08/26
24–033–92
Cena: Kčs 12,–

ISBN 80-208-0221-5